

CORDÓN NEGRO

D.O. CAVA



Procés d'elaboració Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitzen les varietats macabeu, xarel·lo i parellada. La verema comença a final d'agost amb la varietat macabeu i finalitza a principi d'octubre amb la varietat parellada. La collita del raïm es fa de manera manual, el raïm es diposita en contenidors o caixes de 25 kg.

A partir d'aquestes varietats de raïm i mitjançant premses neumàtiques s'obté el most. El most es deixa en repòs 24 hores per fer caure les partícules que conté. Una vegada net, el most es trasllada per varietats als dipòsits de fermentació.

La primera fermentació es fa en dipòsits d'acer inoxidable de 600.000 litres a una temperatura controlada d'entre 14 i 16°C.

En aquests dipòsits es fa la sembra de llevats seleccionats propis, procedents de la col·lecció de Freixenet, i s'inicia la primera fermentació. Quan acaba la primera fermentació, de 10 a 12 dies, i després d'una sèrie de trefagaments i tractaments, el vi base ja està preparat per al cupatge i l'embotellament posterior, farà la segona fermentació dins l'ampolla.

Cupatge Parellada, macabeu i xarel·lo.

Nota de tast Cava lleuger i apreciat per la seva gran frescor, format per un cupatge amb les tres varietats tradicionals del Penedès. Cava molt afruitat a causa de la fermentació del vi base a una temperatura controlada de 14 a 16 °C, conserva gran part de la fracció aromàtica. És un cava molt actual, de color groc pàl·lid amb tons verdosos, brillant. Bombolla abundant, fina i persistent, molt integrada, bon despreniment de carbònic amb una bona corona. Aromes fines i delicades, predominen els tons de fruita verda (poma, pera), ofereix matisos lleugers de fruita tropical madura (plàtan, notes de pinya), fons cítrics i herbes fresques, molt ben harmonitzats amb aromes de criança mitjana.

Fresc en boca, bon comportament del carbònic, ampli en sabors, reapareixen les notes de fruita verda i cítrics.

Lleuger, amb via retronasal neta i elegant.

S'elabora amb tres tipus de dosificació diferents: brut, sec i semisec.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa total: 3,70 g/l

pH: 2,95

Dosificació: brut 9 g/l, sec 20 g/l, semisec 38 g/l

Criança Entre 12 i 18 mesos