

BRUT BARROCO

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 pneumàtiques, s'obté el most. Per elaborar aquest cava només s'aprofita el most flor, sense pressió de premsa. 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 a una temperatura controlada de 14 a 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 trafegaments i tractaments, el vi base està preparat per al cupatge i l'embotellament posterior, farà la segona fermentació en ampolla.

Cupatge Parellada, xarel·lo, macabeu

Nota de tast Producte de gran qualitat, fi i lleuger, obtingut a partir de vins base fermentats a baixa temperatura. Produït en ampolla de format especial. Color groc llimona, net i brillant, bombolla fina amb un bon despreniment de carbònic.

Aromes de criaça fines i intenses, aromes de fruites cítriques (llimona), fruita verda d'arbre (poma Granny Smith), combinades amb subtils notes de fruites tropicals (pinya) i fons de fruits secs, amb lleugers records de festuc.

En boca presenta una bona estructura a causa de l'envelliment prolongat en ampolla, també amaga fons frescos i suaus, que li aporten el seu buquet característic.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total: 3,80 g/l

pH: 3,00

Dosificació: 5 g/l

Criaça A partir de 24 mesos