

CAN SALA

D.O. CAVA - CAVA DE PARATGE QUALIFICAT

“Aquest cava és la resposta de Freixenet i la meva a un deute històric. Un projecte inspirat en el sentiment de gratitud cap a les persones que van fer possible el naixement de la nostra empresa. Un retorn als orígens, al lloc on els meus pares i els meus avis van elaborar les primeres ampolles de Freixenet. Tot va començar a Can Sala fa més de cent anys”

José Ferrer Sala



Presentació Joan Sala va fer construir el celler Can Sala a la finca familiar l'any 1901, s'hi elaboraven vins per a l'exportació fins que l'any 1914 Pere Ferrer Bosch i Dolors Sala Vivé van elaborar la primera ampolla de cava Freixenet. Actualment, el celler Can Sala disposa de l'última tecnologia. El nou celler biodinàmic conserva el millor de cada època. El cava s'elabora com es feia originàriament, però també s'utilitzen les últimes tecnologies.

Procés d'elaboració Per elaborar el vi base s'utilitzen les varietats xarel·lo i parellada. Es veremen a mitjan setembre i principi d'octubre respectivament. El raïm ve de vinyes minuciosament seleccionades de la finca familiar de Sant Quintí de Mediona, zona de terres calcàries, un terreny ideal per al cultiu de les varietats tradicionals. La collita de raïm es fa de manera manual i en el moment òptim. Després es trasllada a la premsa originària del celler (la primera homologada per la Xampanya, que data del 1900), i amb un rendiment de tan sols el 50 % s'aconsegueix un most de qualitat màxima. Tot el procés es fa per gravetat, no hi intervenen bombes, ni filtres, ni tubs, perquè només així es respecten les seves característiques originals. Després d'obtenir el most flor, es fan les minifermentacions, separades per varietats en dipòsits de 4.000 litres per tenir un control exhaustiu dels vins procedents de cada terreny i poder obtenir el cupatge idoni. Criança en celler durant un mínim de nou anys, fermenta en ampolles tapades amb tap de suro. Després de la criança, les ampolles es col·loquen en pupitres i una mà experta remou l'ampolla per portar els sediments al coll. Finalment, el degollament es fa pel mètode de "bolea", de forma manual, com es feia abans.

Cupatge Parellada i xarel·lo

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 12,50% vol.
Acidesa total: 3,70 g/l
pH: 3,06
Dosificació: Sense dosificació (sucre residual <3 g/l)

Criança Segons vintage

Nota de tast Cava complex de criança llarga, Cava de Paratge Qualificat. Cava de color groc intens que reflecteix els seus anys de criança. Bombolla molt fina amb despreniment suau i persistent, marca una corona excel·lent. En nas és net, presenta aromes de fruits secs i torrats harmonitzats amb compotes, mel i fruites madures, destaca el préssec. Notes de vainilla. Presenta records de pa acabat de fer, de brioixeria. Ampli en boca, amb una bombolla completament integrada. És un cava llarg molt agradable de beure, amb cos. Un autèntic Cava de Paratge Qualificat de parellada i xarel·lo.