

CUVÉE D.S.

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. 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 i desfangat, 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 15 a 20 dies, i després d'una sèrie de trefegaments i tractaments, el vi base ja està preparat per al cupatge i l'embotellament posterior, farà la segona fermentació dins l'ampolla.

Cupatge Macabeu, xarel·lo i parellada.

Nota de tast A final dels 60, la casa Freixenet va crear una Reserva amb el nom de Cuvée DS, en honor a Dolors Sala, que fou presidenta de l'empresa i es va distingir per la seva infatigable vocació vitivinícola.

La Cuvée DS només apareix amb les grans anyades, aquesta és la 20a anyada seleccionada des que es va iniciar el 1969.

La Cuvée DS es prepara a base de vins de les varietats de raïm macabeu, xarel·lo i parellada, raïm seleccionat de les vinyes preferides de Dolors Sala.

La Cuvée s'elabora segons la manera tradicional dels grans caves, amb el cos, color i aroma característics i l'envelliment propi dels millésimes.

El Gran Reserva Brut, envellit molt de temps en cava, conserva certa frescor gràcies als vins base utilitzats, procedents d'una fermentació controlada a baixa temperatura.

A la vista presenta un color groc daurat, brillant. Despreniment suau del carbònic, bombolla fina i persistent, marca una bona corona.

En nas destaquen les aromes potents de criaça, aromes de fruites madures, compotes, pans, mel, torrats, fruits secs i un punt balsàmic.

Agradable sensació carbònica en boca, una mica balsàmic, ofereix un bon equilibri entre acidesa i cos. Apareixen els sabors de llarga criaça i notes de fruita madura. Resulta molt sec al paladar. Retronasal elegant.

El licor d'expedició s'elabora amb vi envellit en barriques de castanyer.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total: 3,70 g/l

pH: 2,98

Dosificació: 4 g/l

Criança Gran Reserva (Segons vintage)