

## ELYSSIA PINOT NOIR

### D.O. CAVA



#### Procés d'elaboració

Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitza la varietat pinot noir. A la segona quinzena d'agost es verema la varietat pinot noir, que es caracteritza per ser una varietat amb una estructura tànnica baixa, que aporta mig cos i sensacions elegants i afruitades en boca. El raïm ve de les nostres terres de Mas Bernich, al terme municipal de Masquefa, a l'Alt Penedès. La finca de Mas Bernich consta de 92 hectàrees, 15 de les quals són de pinot noir, plantades en espatllera amb el sistema de conducció Royat-Doble. El terra és arenós i argilós, amb una pluviometria mitjana anual de 550 l/m<sup>2</sup>. La poda d'aquesta varietat fou de 27.000 borrons per hectàrea, per limitar-ne la producció a 6.500 kg/ha i donar l'aroma i **Pinot noir**. La verema és mecànica i es fa de nit per conservar els caràcters sensorials del raïm. Posteriorment, es fa una maceració en premsa neumàtica durant 5/6 hores, i un desfangament estàtic per clarificar el most abans de la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura d'uns 16 a 18°C amb llevats seleccionats propis.

#### Cupatge

Pinot Noir

#### Nota de tast

Cava de vi de color rosat gerd d'intensitat mitjana. Bombolla abundant mitjana, amb un bon despreniment de carbònic, forma una bona corona. Cava molt afruitat amb aromes intenses de fruits vermells (gerd madur, groselles i cirera), fruita madura i compotes. Bona presència de sensacions afruitades en boca, saborós, llaminer, amb una acidesa refrescant i un final llarg amb sabors de fruites ben madures.

#### Paràmetres analítics

Grau alcohòlic: 12% vol.

Acidesa total: 3,70 g/l

Dosificació: Brut 9 g/l

#### Criança

Mínim de 10 mesos de cria en ampolla.