

GARNATXA SUBIRAT PARENT 2013

D.O. CAVA

Procés d'elaboració Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitza la varietat de raïm negre garnatxa, en un assemblatge perfecte amb la varietat blanca subirat parent.

Per primera vegada, s'utilitza la varietat garnatxa, una varietat potent i tànnica que s'acostuma a utilitzar en caves rosats, per elaborar un producte com "blanc de noirs" i es barreja amb la varietat blanca, subirat parent. S'aconsegueix un equilibri gustatiu perfecte, és un cava potent i alhora suau. La varietat garnatxa, tot i que és negra, s'elabora amb la tecnologia específica dels vins blancs base cava.

Desrapament del raïm i buidatge en premses neumàtiques, sense aplicar pressió de premsa, per aprofitar només el most flor i amb la maceració justa per extreure gran part del potencial de la varietat i alhora aconseguir un color rosat pàl·lid.

La varietat subirat parent s'elabora de manera tradicional.

Els mostos, separats per varietats, es deixen en repòs 24 hores per fer caure les partícules que contenen. Una vegada nets, es traslladen per separat als dipòsits de fermentació.

La fermentació es fa a temperatura controlada, de 14 a 16 °C, en dipòsits d'acer inoxidable, separats per varietats i amb llevats seleccionats propis de la col·lecció de Freixenet.

En aquests dipòsits té lloc la primera fermentació. Quan acaba la primera fermentació, de 10 a 12 dies, i després d'una sèrie de traquejaments i tractaments, els vins base ja estan preparats per a l'assemblatge. Després del cupatge, el vi base és embotellat, farà la segona fermentació i criança en caves.

Amb aquest producte, Garnatxa-Subirat Parent 2013, Freixenet completa tot el ventall de possibilitats, utilitza totes les varietats autoritzades per elaborar caves especials i afegeix un producte nou a la seva línia de Cuvées Prestige.



Cupatge Garnatxa, subirat parent

Nota de tast Bombolla fina, elegant, molt ben integrada, despreniment suau del carbònic, forma una bona corona.

Nas potent. Destaquen les aromes de fruites vermelles, presenta notes carneses (préssec) i tropicals. Fruits secs, en especial, l'avellana, notes balsàmiques, llevat, pans i notes subtils de compota.

L'àmner i potent en boca, amb un bon cos que deixa notar la presència de la garnatxa en el cupatge. Bona persistència de sabors en boca, predominen les notes de fruites vermelles i apareixen sabors de fruits secs. Comportament suau del carbònic. Lleugerament amarg, però amb un bon equilibri entre acidesa i dolçor, net, amb un final de boca potent i elegant.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa total: 3,75 g/l

pH: 2,97

Dosificació: 5 g/l

Criança Segons vintage.