

TREPAT

D.O. CAVA



Procés d'elaboració Per elaborar el vi base d'aquest cava s'utilitza la varietat de raïm negre trepat.

Es va optar per la varietat trepat per les característiques particulars que aporta als vins i als caves. És una varietat de la zona de la Conca de Barberà (Tarragona), la producció és d'unes 1.000 hectàrees a tot Catalunya. Les seves característiques particulars no només depenen del procés d'elaboració i del temps de cria, també depenen del sol, del clima i de les vinyes.

Aquesta varietat, tot i que és negra, s'elabora amb la tecnologia específica dels vins blancs base cava.

Desrapament del raïm i buidatge en premses pneumàtiques, sense aplicar pressió de premsa, per aprofitar només el most flor i gairebé sense maceració per extreure el seu color rosat molt pàl·lid.

El most es deixa en repòs 24 hores per fer caure les partícules que conté. Una vegada net, el most es trasllada als dipòsits de fermentació.

La fermentació es fa a una temperatura controlada de 14 a 16°C en dipòsits d'acer inoxidable, s'utilitzen 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 trafigaments i tractaments, el vi base ja està preparat per a l'embotellament, farà la segona fermentació i la cria en caves.

Cupatge Trepat

Nota de tast Bombolla fina i ben integrada. Bon despreniment de carbònic. Destaquen aromes fines i delicades de fruites vermelles silvestres (móres, groselles, maduixes, gerd), fruita carnosa (préssec, albercoc), tropicals (pinya), fruita blanca i aromes subtils de llevat i de pans. Agradable i cremós al paladar, apareixen gustos de fruites vermelles, bona acidesa, net i amb un final de boca elegant.

Un cava aromàtic, lleuger, llaminer, fàcil de beure.

Paràmetres analítics Grau alcohòlic: 11,50% vol.

Acidesa total: 4,00 g/l

pH: 3,00

Dosificació: 9 g/l

Criança Segons vintage.