

BRUT NATURE RESERVA

D.O. CAVA



Proceso elaboración vino base cava

Las variedades que se han utilizado para la elaboración del vino base de este producto son: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

La vendimia empieza a finales de Agosto con la variedad Macabeo y finaliza a principios de Octubre con la variedad Parellada.

La recogida de uva se realiza de forma manual en contenedores o cajas de 25 kg. A partir de estas variedades de uva y mediante prensas neumáticas se obtiene el mosto, aprovechándose sólo el mosto flor para la elaboración de este producto, sin aplicar presión de prensa. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio, el mosto se traslada por variedades a los depósitos de fermentación.

La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 y 16°C. En dichos depósitos se realiza la siembra de levaduras seleccionadas propias, que provienen de la colección de Freixenet y se inicia la primera fermentación.

Una vez finalizada la primera fermentación, entre 10 y 12 días, y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde se efectuará la segunda fermentación en botella.

Temperatura óptima de consumo: 8-9°C

Condiciones óptimas de conservación: lugar seco y fresco resguardado de la luz y de los cambios bruscos de temperatura.

Coupage Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Notas de cata Es un cava de alta calidad, muy apreciado por consumidores expertos en cavas sin dosage, por su óptimo grado de envejecimiento y por su logrado equilibrio entre acidez y cuerpo.

A la vista presenta un color amarillo pálido con tonalidades paja. Brillante, burbuja fina con cordón de espuma completo.

Nariz compleja, con mezclas de aromas de frutas cítricas, ligeros aromas tostados y frutos secos, notas de pastelería apareciendo tonos de almíbar, en especial melocotón.

Muy seco al paladar, suave y agradable sensación carbónica, con buen equilibrio acidezcuerpo. Fresco, franco y rico en sabores. Notas cítricas y apareciendo de nuevo el almíbar, ligeros gustos de frutos secos, con un fondo elegante de gran intensidad. Excelente vía retronasal.

Análisis Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez total: 3,85 g/l

pH: 3.00

Dosage: No dosage (Azúcar residual < 3 g/l)

Crianza Según vintage