

CUVÉE D.S.

D.O. CAVA



Proceso elaboración vino base cava Las variedades que se utilizan para la elaboración del vino base para cava 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, aprovechando para este cava únicamente el mosto flor, obtenido sin presión de prensa. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio y desfangado 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 15-20 días y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde efectuará la segunda fermentación en botella.

Coupage Xarel-lo, Macabeo y Parellada.

Notas de cata A finales de los 60, la casa Freixenet creó una Reserva en sus cavas que denominó Cuvée D.S., en honor a Doña Dolores Sala, que fue Presidente de la Sociedad y se distinguió por su infatigable vocación vitivinícola.

La Cuvée D.S., sólo aparece con las grandes añadas, ésta es la 20ª añada seleccionada desde que se inició en 1969.

La Cuvée D.S., se prepara a base de vinos de las variedades de uva Macabeo, Xarel-lo y Parellada, seleccionadas entre los viñedos preferidos de Doña Dolores.

La Cuvée se elabora al modo tradicional de los grandes cavas, con el cuerpo, color, aroma característicos y envejecimiento propio de los "Millésimés".

Gran Reserva Brut, envejecido largo tiempo en cava, pero conservando aún cierta frescura debido a los vinos base empleados, procedentes de fermentación controlada a baja temperatura.

A la vista presenta un color amarillo dorado, brillante. Desprendimiento suave del carbónico, burbuja fina y persistente, marcando una buena corona.

En nariz destacan los potentes aromas de crianza, elegante, aromas de frutas maduras, compotas, panadería, miel, tostados, frutos secos y algo balsámico.

Agradable sensación carbónica en boca, algo balsámico, buen equilibrio acidez cuerpo. Aparecen los gustos de larga crianza, notas de fruta madura. Muy seco al paladar. Elegante retronasal.

El licor de expedición se elabora con vino envejecido en barricas de castaño.

Parámetros analíticos Grado alcohólico: 12,00% vol.

Acidez total: 3,70 g/l

pH: 2,95

Dosage: 4,00 g/l

Crianza Gran Reserva (Según Vintage)