

CORDÓN NEGRO

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. 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 de 600.000 l 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 efectuará la segunda fermentación en botella.

Coupage Parellada , Macabeo y Xarel-lo.

Notas de cata

Cava ligero y apreciado por su gran frescura que lo hace muy actual, formado por un coupage con las tres variedades tradicionales del Penedès. Cava muy afrutado debido a la fermentación del vino base a temperaturas controladas entre 14 y 16°C reteniendo gran parte de la fracción aromática. Color amarillo pálido con tonos verdosos, brillante. Burbuja abundante, fina y persistente, muy integrada, buen desprendimiento de carbónico formando buena corona.

Aromas finos y delicados, predominando los tonos de fruta verde (manzana, pera) ligeros matices de fruta tropical madura (plátano, notas de piña), fondos cítricos y de hierbas frescas, muy bien armonizados con aromas de crianza media.

Fresco en boca, buen comportamiento del carbónico, amplio en sabores apareciendo de nuevo las notas de fruta verde y cítricos.

Ligero, con vía retronasal limpia y elegante.

Se elabora con tres tipos de dosage distintos: Brut, Seco y Semi Seco.

Análisis Grado alcohólico: 11,50% vol.

Acidez total: 3,70 g/l

pH: 2,95

Dosage: Brut 9 g/l, Seco 20 g/l, Semi Seco 38 g/l

Crianza Entre 12 y 18 meses.