

RESERVA REAL

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 hace de forma manual en contenedores 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 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 Macabeo, Xarel·lo y Parellada.
Más un pequeño porcentaje de vinos de reserva.

Notas de cata Cava que podríamos definirlo por 3 particularidades que lo hacen distinto:

- Como en todas las Reservas anteriores, está elaborado con vinos de distintas añadas y esto hace que se combinen las mejores cualidades de cada una de ellas. Por esta razón no tiene vintage.
- El tiraje o embotellado y el posterior envejecimiento en cavas, se realiza con tapón de corcho y grapa y no con el tradicional obturador y tapón corona corriente. Esto le permite adquirir su bouquet personal.
- Al realizar la crianza en cava con tapón de corcho y grapa, el degüelle tiene que efectuarse de forma manual.

Color paja/limón, burbuja fina y abundante, formando una marcada corona. En nariz presenta potentes aromas de crianza, dominando los tonos tostados bien armonizados con aromas de frutos secos (avellanas). Notas de ahumados, café, levadura, pastelería, fruta madura (manzana reineta madura), miel y algo balsámico, con matices empireumáticos.

Paso de boca elegante, vivo y con buena estructura. Predominan los gustos de larga crianza, pero la buena presencia de carbónico en boca y la suave acidez lo hacen ligeramente fresco.

Parámetros analíticos Grado alcohólico: 11,00% vol.

Acidez total: 3.90 g/l

pH: 3,00

Dosage: 4,00 g/l

Crianza A partir de 30 meses