

CAVA

Variedades: Xarel.lo 85%, Chardonnay 15%

D.O.: Cava

Viñedo: Las viñas se desarrollan en la parcela de los piedemontes de la parcela del Trillero. Suelo rocoso, arcillo-calcáreo, con una densidad de 3200 cepas/Ha. Poda en cordón vertical y horizontal. Viticultura sostenible. 750m de altitud.

Vendimia: Manual en cajas de 10 kg en la última semana de agosto.

Elaboración y crianza: Refrigeración en cámara de la uva a 5°C durante 24 horas. Prensado de uvas enteras, sin despallado ni estrujado para evitar oxidaciones e inicios de fermentación no deseados. El mosto limpio fermenta con un pie de cuba de levadura autóctona a una temperatura de 18/20 °C.

Toma de espuma (segunda fermentación): Estancia con lías al menos durante 15 meses. Degüelle, para eliminar los posos, antes del tapado definitivo.

Graduación: 12%

Acidez total: 6,15g/L

Producción: 3,500 botellas

Presentación: Botella con tapón de corcho sujeto con morrión.

Cata: Color amarillo pálido y reflejos dorados. Burbuja abundante, fina y persistente.

Aroma fresca, con fruta madura, flores blancas de espino y jazmín. Cítricos, con un final de panadería.

En boca es crujiente, ácido y refrescante. Muy mineral, sabor terroso. Recuerdos de monte con un final ligeramente amargo. Persistente, largo.

Maridaje: Excelente como aperitivo y para aquel que solo desea tomar una copa de vino refrescante en cualquier momento del día.

Temperatura de servicio: 8-10°C

