



Brut Imperial Reserva D.O. Cava



Variedades

40% Xarel.lo, 30% Perellada, 20% Macabeo, 10% Chardonnay

Tipo de vino

Vino espumoso con 22 meses de Cava de Guarda

Parámetros analíticos

Alcohol: 12 %

Acidez: 5,6 g/l

Azúcar Residual: 6 g/l (+/- 10% tolerancia)

Elaboración

La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 10 °C para evitar que el color de las pieles manche el mosto. Una vez se ha obtenido el mosto mediante el estrujado y cada variedad ha fermentado por separado a una temperatura constante de 16 °C para preservar sus aromas primarios, el mosto se mezcla y se embotella junto con el vino base. Luego se le añaden la levadura y el azúcar para estimular la formación de burbujas en la botella. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino permanece en contacto con las lías.

Este cava pasa un mínimo de 22 meses en botella. Despues de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan con una pérdida mínima de vino espumoso, para luego añadir licor de expedición.

Nota de cata

Color: Amarillo pálido con tonos verdes. Buena liberación de burbujas finas y persistentes, que se elevan lentamente.

Nariz: Fino, fresco y frutal en nariz, con buena intensidad. Agradables aromas de panadería al fondo gracias a la crianza de 22 meses en botella en contacto con las lías.

Boca: Fresco, cálido, proporcionado y redondo, con un final largo. Bien estructurado en boca, fresco y con un regusto largo y suave. Limpio, complejo y equilibrado. Con una cremosidad que recuerda a la fruta madura.

Maridaje

Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y como acompañamiento para ensaladas, arroces y pescados. Marida muy bien con platos elaborados, platos con salsas y quesos.

Premios

- MUNDUSVINI GOLD - 2025 (Germany)
- 90 Decanter - 2024 (UK)
- 93 Peñín - 2024 (Spain)
- 91 Vinous - 2024 (USA)