



Brut Selección

D.O. Cava

Variedades

30% Xarel·lo, 30% Perellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.

Tipo de vino

Vino espumoso con 12 meses de Cava de Guarda.

Parámetros analíticos

Alcohol: 11,5 %

Acidez: 5,6 g/l

Azúcar Residual: 10 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. 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 12 meses en botella para alcanzar la categoría de Cava de Guarda. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan, para luego añadir licor de expedición.

Nota de cata

Color: Color verde brillante y dorado. Elegante, con finas burbujas.

Nariz: Buena intensidad con aromas frutales y matices tostados.

Boca: Fresco, cálido, con un tono afrutado suave pero vibrante y con un final largo y redondo.

Maridaje

Este vino espumoso es perfecto como aperitivo. También como acompañamiento para tapas, ensaladas, risotto y quesos (especialmente de oveja), así como platos ligeros de pescado y marisco. Incluso con alcachofas y espárragos, que son difíciles de maridar.

Premios

- 91 Decanter - 2021 (UK)
- MUNDUSVINI GOLD - 2020 (Germany)
- DECANTER ASIA BEST OF SPARKLING - 2014 (Asia)