



## Brut Imperial Reserva

### D.O. Cava

#### Cépages

40 % Xarel·lo, 30 % Parellada, 20 % Macabeo, 10 % Chardonnay

#### Type de vin

Vin effervescent avec 22 mois de vieillissement en Cava de Guarda

#### Paramètres analytiques

Alcool : 12 %, Acidité : 5,6 g/l, Sucres résiduels : 6 g/l (+/- 10 % de tolérance)

#### Élaboration

Les vendanges sont effectuées de nuit afin d'éviter les températures élevées et la fermentation prématurée. Les raisins sont rapidement transportés à la cave et refroidis à 10 °C pour éviter que la couleur des peaux ne teinte le moût. Une fois le moût obtenu par foulage, chaque variété fermente séparément à une température constante de 16 °C afin de préserver ses arômes primaires. Les vins sont ensuite assemblés et mis en bouteille avec le vin de base. Des levures et du sucre sont ajoutés pour stimuler la formation des bulles en bouteille. Pour la seconde fermentation, les bouteilles sont stockées dans des caves souterraines à une température constante comprise entre 15 et 17 °C, où le vin reste en contact avec les lies.

Ce cava passe au minimum 22 mois en bouteille. Après cette période, les sédiments se déposent naturellement et sont éliminés avec une perte minimale de vin effervescent, avant l'ajout de la liqueur d'expédition.

#### Notes de dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets verts. Belle effervescence de bulles fines et persistantes, qui montent lentement.

Nez : Fin, frais et fruité, avec une bonne intensité. Agréables arômes de boulangerie en arrière-plan grâce aux 22 mois d'élevage en bouteille sur lies.

Bouche : Fraîche, chaleureuse, harmonieuse et ronde, avec une finale longue. Bien structurée, fraîche, avec une persistance longue et douce. Nette, complexe et équilibrée, avec une onctuosité rappelant le fruit mûr.

#### Accords mets et vins

Ce vin effervescent est parfait à l'apéritif et pour accompagner salades, plats de riz et poissons. Il s'accorde très bien avec des plats élaborés, des plats en sauce et des fromages.

**Prix**

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