



## Brut Reserva D.O. Cava

### Cépages

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

### Type de vin

Vin effervescent avec 18 mois de Cava de garde

### Paramètres analytiques

Alcool : 11,5 %, Acidité : 5,6 g/l, Sucre résiduel : 10 g/l (+/- 10 % tolérance)

### Élaboration

La vendange se fait la nuit pour éviter les hautes températures 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 tache le moût. Une fois le moût obtenu par pressurage et chaque cépage fermenté séparément à une température constante de 16 °C pour préserver les arômes primaires, le moût est assemblé et mis en bouteille avec le vin de base. La levure et le sucre sont ensuite ajoutés pour stimuler la formation de bulles. Pour la seconde fermentation, les bouteilles sont stockées dans des caves souterraines à une température constante de 15 à 17 °C, où le vin reste en contact avec les lies. Ce Cava passe un minimum de 18 mois en bouteille pour atteindre la catégorie Cava de Guarda. Après cette période, les sédiments se déposent naturellement et sont retirés avec une perte minimale de vin effervescent avant l'ajout du liqueur d'expédition.

### Notes de dégustation

Robe : Doré profond avec des reflets verdâtres. Élégant, avec de fines bulles.

Nez : Bonne intensité avec des arômes de fruits mûrs et des notes toastées rappelant le beurre, résultat d'un contact prolongé avec les lies.

Bouche : Frais, chaleureux, agréable et rond, avec une sensation lactée, crémeuse et de fruits secs en finale.

### Accords mets et vins

Parfait comme apéritif, accompagne également bien les plats de poisson (grillés ou en sauce) et peut accompagner des viandes blanches ou des ragoûts de poisson.



Prix

- 91 IWC - 2022 (UK)
- 91 SUCKLING - 2021 (USA)
- CONC.MONDIAL BRUXELLES GOLD - 2019 (Belgium)