



Brut Selección

D.O. Cava

Cépages

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

Type de vin

Vin effervescent avec 12 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 ayant 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. Ensuite, la levure et le sucre sont ajoutés pour stimuler la formation des bulles. Pour la seconde fermentation, les bouteilles sont stockées dans des caves souterraines à une température constante de 15-17 °C, où le vin reste en contact avec les lies. Ce Cava passe un minimum de 12 mois en bouteille pour atteindre la catégorie Cava de Guarda. Après cette période, les sédiments se déposent naturellement et sont retirés avant l'ajout du liqueur d'expédition.

Notes de dégustation

Robe : Vert brillant et doré. Élégant, avec de fines bulles.

Nez : Bonne intensité avec des arômes fruités et des notes grillées.

Bouche : Frais, chaleureux, avec un fruité doux mais vibrant et une finale longue et ronde.

Accords mets et vins

Parfait comme apéritif. S'accorde également bien avec tapas, salades, risotto et fromages (surtout de brebis), ainsi qu'avec des plats légers de poisson et de fruits de mer. Même avec des artichauts et des asperges, difficiles à associer.



Prix

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