



Ficha Técnica

ENVEJECIMIENTO:
9 meses

VARIETADES:
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%-12%

Azúcares residuales: 40 gr/l.

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

Consumir frío (entra 6°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

Codorníu Extra Semiseco

El cava tradicional por excelencia. Elaborado con las variedades tradicionales de la zona y el heredero de la historia del cava y de Codorníu. Resulta fresco y combina los aromas y sabores de la Macabeo, Xarel·lo y Parellada con los aromas procedentes de su crianza en botella en contacto con las levaduras.

Vinificación

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. La primera en madurar es la Macabeo (a finales de agosto), seguida por la Xarel·lo y finalmente, la Parellada (inicios de octubre). Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos mostos que fermentan a una temperatura de entre 15° y 17°C. Posteriormente se realiza el coupage de los vinos de las distintas variedades y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje (levaduras, azúcar y clarificante). Las botellas se trasladan a nuestras cavas subterráneas donde tiene lugar la fermentación lentamente, seguida de un periodo de crianza en el que el contacto con las lías de las levaduras enriquece la expresión del cava. Este es el llamado método tradicional. Finalmente tiene lugar el degorge y la adición del licor de expedición que determina su dosaje: Brut Nature, Brut o Semi Seco.

Viticultura

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu Extra proceden básicamente de la zona de clima mediterráneo de la D.O. Cava, donde las variedades autóctonas muestran toda su tipicidad. Se cultivan en viñedos seleccionados por nuestro equipo de Viticultura que trabaja junto a nuestros proveedores a lo largo de todo el año para mejorar continuamente los cultivos, realizar seguimientos de maduración, determinar momentos de vendimia y finalmente, asesorar-les para que la uva llegue a nuestras cavas en las mejores condiciones mediante un rápido y cuidadoso transporte a la bodega. En cuanto a los métodos de cultivo, habitualmente se alternan la conducción en vaso y espaldera y la poda corta para Macabeo y Parellada y larga, para Xarel·lo.

Características sensoriales

Color amarillo pajizo pálido. Burbuja fina, persistente y bien integrada.

Aromas primarios propios de las variedades utilizadas (cítricos, flor de almendro, etc.), acompañados de un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la crianza sobre lías. En boca, burbuja fina y un equilibrado frescor, incluso en los dosajes más dulces.

Maridaje

Es ideal como aperitivo o como acompañamiento de tapas. Sus distintos dosajes lo hacen especialmente versátil. La variedad Semi Seco es perfecta para acompañar postres. El Extra Brut y brut Nature resulta idóneo para acompañar los más variados productos: aperitivos, ahumados, hojaldres, embutidos, carnes blancas y pescados.

Periodo de consumo

Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.