

RONDEL



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

VARIETADES:
40% Macabeo; 40% Parellada y 20%
Xarel-lo.

ANÁLISIS:
Grado alcohólico 11,5°

Azúcar residual 35 gr./l

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

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.

Rondel Oro

Una combinación de las tres variedades tradicionales de cava: Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Fresco, afrutado y con muy buena estructura

Vinificación

Planificamos el momento óptimo de vendimia. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos mostos que fermentan a una temperatura de entre 17° y 18° C. Una vez acabadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos se realiza el coupage. Cada variedad aporta sus propiedades específicas: la Macabeo produce vinos con acidez moderada pero con aromas florales destacables, con una estructura delicada; la Xarel-lo produce vinos aptos para la crianza gracias a su estructura, su buen grado de acidez y un buen contenido de alcohol; finalmente, la Parellada produce vinos con mucha fragancia y aromas florales. Tras el coupage, las botellas se almacenan en nuestras cavas a una temperatura constante hasta que están listas para la segunda fermentación.

Viticultura

La uva utilizada para el Rondel Semi Seco proviene básicamente de la región más mediterránea de la denominación cava, donde las variedades locales alcanzan su óptima expresión. Se cultivan en parcelas seleccionadas por nuestros equipos de viticultura, que trabajan conjuntamente con nuestros proveedores durante todo el año para mejorar las cosechas de manera continuada, monitorizar los niveles de madurez, decidir las fechas de la vendimia y finalmente dar consejos para que la uva se traslade cuidadosamente y con rapidez a nuestras bodegas, y para que entre en ellas en condiciones óptimas.

Características sensoriales

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos y burbuja fina. Aromas florales con notas de cítricos y manzana verde en nariz que denotan la juventud de este cava. Estos aromas reaparecen en el paladar; un vino fresco, ligero y agradable.

Maridaje

Ideal para acompañar aperitivos en el campo o al lado del mar, pescados a la parrilla, guisos de carne, guisos de pescado y pescados marinados.

Periodo de consumo

Recomendamos consumir este vino en el año siguiente a su compra.