

CARTA NEVADA

D.O. CAVA



Proceso elaboración vino base cava

Las variedades que se utilizan para la elaboración del vino base para cava son, Macabeo, Xarel·lo y Parellada. La vendimia empieza a finales de Agosto con la variedad Macabeo y finaliza a principios de Octubre con la variedad Parellada.

A partir de estas variedades de uva y mediante prensas neumáticas, se obtiene el mosto. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio, el mosto se traslada por variedades a los depósitos de fermentación.

La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 y 16°C.

En dichos depósitos se realiza la siembra de levaduras seleccionadas propias, que provienen de la colección de Freixenet., y se inicia la primera fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 10 y 12 días, y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde efectuará la segunda fermentación en botella.

Coupage Macabeo, Xarel·lo y Parellada a partes iguales.

Notas de cata Típico cava de la región, formado por un coupage proporcional de las variedades autóctonas del Penedès. Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Color amarillo con reflejos dorados, limpio y brillante, burbuja de tamaño medio formando buena corona.

Nariz franca, limpia. Destacan los aromas florales (flores blancas) y de fruta fresca, sutiles aromas cítricos.

Buena estructura en boca, fresco, suave acidez, buen comportamiento del carbónico en boca y con un bouquet muy personal. Aparecen los tonos florales en retronasal.

El licor de expedición se elabora con vino del mismo coupage, envejecido 12 meses en barricas de castaño.

Se elabora con cuatro tipos de dosage distintos: Seco y Semi Seco.

Análisis Grado alcohólico: 11,50% vol.

Acidez total: 3,80 g/l

pH: 2,97

Dosage: Seco 20 g/l, Semi Seco 38 g/l

Crianza Entre 10 y 14 meses