



# Codorníu Benjamín

Es el formato individual de nuestro cava tradicional para disfrutar solo o compartir una copa. Fiel reflejo de los cavas tradicionales de Codorníu y una excelente opción para los consumidores que descubren el cava. Su período de crianza permite que afloren con toda su fuerza los aromas y sabores de las variedades tradicionales del cava.

## Vinificación

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despallado y prensado de la uva obtenemos mostos que fermentan por separado a una temperatura de entre 15° y 17°C. Una vez finalizadas las fermentaciones se realiza el coupage de los vinos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas realizan la segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las lías de las levaduras en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante (15-17°C) durante un mínimo de 9 meses. Este es el llamado método tradicional. Finalmente tiene lugar el degorge y la adición del licor de expedición que determina su dosaje Brut, Seco o Semiseco.

## Maridaje

Es ideal como aperitivo, acompañando frutos secos, tartas saladas, canapés variados, etc. Perfecto para acompañar postres.

## Periodo de consumo

Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.



## Viticultura

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu Benjamín 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 nuestros equipos 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.

## Características sensoriales

Color amarillo pajizo muy pálido. Burbuja fina y elegante. En nariz predominan los aromas afrutados típicos de las variedades tradicionales, cítricos, manzana y flores blancas. En boca es agradable, afrutado, fresco y equilibrado.

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Cava

VARIETADES:  
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 11,5°  
Azúcares residuales: 20 gr/l. Seco

Contiene sulfitos

## Consejos del enólogo

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