





« Élégance
méditerranéenne... »


Macabeu : 50 %
Parellada : 50 %

Vintage:
2016



D'une belle couleur jaune paille avec des reflets or, de fines bulles et une légère teinte rosée.

Arômes

Nez élégant où dominent des notes de fruits blancs.



Le palais est frais, bien équilibré et très élégant.



Idéal en apéritif ou pour accompagner les plats de viande blanche et les fruits de mer.



Viticulture : Une sélection en provenance de nos meilleurs domaines et une culture exempte d'herbicide et d'insecticide.

Récolte : Grappes récoltées à la main pour sélectionner les meilleurs raisins à l'apogée de leur maturité.

Vinification : Pressurage léger et débouillage statique pour respecter pleinement le fruit. Fermentation à froid dans des réservoirs en acier inoxydable à une température de 16 ° à 18 ° C. Chacune des variétés qui composent le mélange (Macabeo et Perellada) fermente séparément.

Embouteillage : La liqueur de tirage et la levure sont sélectionnées par notre équipe. Les bouteilles sont placées horizontalement dans l'obscurité de la cave à une température de 16 °C pour permettre la 2^e fermentation et le vieillissement.

Deuxième fermentation et vieillissement : Les bouteilles sont conservées dans la cave au moins 15 mois à une température variant entre 12 et 16 °C. Ce temps de macération entre le jus et la levure confère à ce vin pétillant une personnalité unique et un potentiel de réserve.

Dégorgement et bouchage final : Automatique. Une fois que le Cava est exempt de la levure utilisée pour la 2^e fermentation, nous ajoutons le sucre (Brut <4 g/l), puis la bouteille est fermée.

Données analytiques :

- Alcool : 12,20 % vol.
- Acidité : 5,8 g/l
- Sucres résiduels : 3,5 g/l
- Pression carbonique : 5,6 bar

Recommandations :

- **Conservation** : Entreposer en position verticale, loin des sources de lumière directe et des courants d'air à une température ne dépassant pas 20 °C.
- **Service** : Servir frais entre 6 et 8 °C (refroidir lentement dans un seau à glace ou au fond du réfrigérateur), ouvrir quelques minutes avant de servir et verser dans un grand verre de verre fin et transparent (type flûte).