



# Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



## CAVA BRUT NATURE ECOLÒGIC GUARDA SUPERIOR · RESERVA 37,5cl

<b>Raïm</b>	A partir de les varietats de raïm macabeu, xarel·lo i parellada de vinyes en conreu ecològic de més de 20 anys, veremades a mà, realitzem el premsat a baixa pressió i amb un temps acurat, i n'obtenim un most flor de primera qualitat.
<b>Elaboració del vi</b>	La fermentació del most és a baixa temperatura, 15 °C i és conduïda pels llevats autòctons procedents de les pells del raïm. Dura entre 14 i 20 dies. Aquests llevats aporten unes aromes i una tipicitat pròpies al vi, que el caracteritza.
<b>Cupatge</b>	El cupatge procedeix de la barreja dels diferents vins obtinguts per separat de les tres varietats, predominant el macabeu, que és el més idoni per elaborar aquest cava, que en la seva criança el convertirà en un gran producte.
<b>Elaboració del cava</b>	Les ampolles passen a les caves subterrànies on fan la seva criança a una temperatura constant de 17 °C on tindrà lloc la segona fermentació. A conseqüència de la mida i morfologia de les ampolles, realitzarem el remogut, és a dir, l'aclarit de les ampolles en pupitres.
<b>Dades tècniques</b>	<b>Alcohol:</b> 11,5 % vol. <b>Acidesa total:</b> 3,8 g/l <b>Sulfurós total:</b> <60 mg/l <b>Sucres:</b> <3 g/l <b>pH:</b> 3,15
<b>Varietats</b>	MACABEU 60 % XAREL·LO 20 % PARELLADA 20 %
<b>Nota de tast</b>	<b>ASPECTE:</b> Color daurat clar, destaquen les fines i efervescents bombolles, formant una corona estable. <b>NAS:</b> Aroma agradable, intens. Al principi apareixen notes de fruites madures, fons floral. En el temps ens evoca lleugeres notes de criança, brioxeria. <b>PALADAR:</b> Bombolles amables, que van unides a una equilibrada acidesa, és un cava fresc i cremós al mateix temps. Final llarg, amb una destacada permanència, deixant bons records.