



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



CAVA EXTRA BRUT ESPECIAL RESERVA MAGNUM 150cl

Raïm	Les varietats de raïm que s'utilitzen per l'elaboració del vi base per aquest cava són: Xarel·lo, Chardonnay i Macabeu .
Elaboració del vi	El raïm procedeix de vinyes velles i es verema a mà. Utilitzem únicament el 50 % del most, que és la fracció amb més aroma i sutilesa. Desfangat i neteja del most de forma "natural", estàtica. La fermentació alcohòlica és amb llevats seleccionats en tancs d'acer inoxidable a baixa temperatura entre 14°C i 16 °C, per mantenir els aromes primaris del raïm.
Cupatge	50 % Xarel·lo, 35 % Chardonnay, 15 % Macabeu. El xarel·lo li aporta capacitat d'envelliment, el chardonnay li dona cos i aroma i el Macabeu finor i sutilesa. La combinació d'aquestes tres varietats en un format Màgnum (1.5 L), evoluciona millor que en formats Standard, donant lloc a una escuma de gran qualitat , més fina i persistent.
Elaboració del cava	Mínim de 48 mesos en ampolla a l'interior de la cava a una temperatura sempre constant per envellir correctament. A conseqüència de la mida i morfologia de les ampolles, realitzarem el remogut, és a dir, l'aclarit de les ampolles en pupitres.
Dades tècniques	Alcohol: 11,5 % vol. Acidesa total: 3,95 g/l Sulfurós total: 60 mg/l Sucres: 3 g/l pH: 3,20
Nota de tast	ASPECTE: Color daurat clar, brillant amb fines bombolles minúscules i persistents. NAS: Desprèn aromes de fruites madures amb notes de pastisseria generades per la llarga criança. PALADAR: En boca notem una bombolla molt fina i agradable molt ben integrada. Final llarg amb una bona acidesa refrescant.