



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



CAVA EXTRA BRUT ESPECIAL · GRAN RESERVA

Raïm	Les varietats de raïm que s'utilitzen en l'elaboració del vi base per a aquest cava són: macabeu, xarel·lo i chardonnay de vinyes de més de trenta-cinc anys. La verema es realitza molt aviat per obtenir uns vins amb una bona acidesa per poder envellir i obtenir un cava amb molta vida.
Elaboració del vi	El premsat es realitza amb premses pneumàtiques fins arribar a un rendiment del 50 % del most. A la sortida de premsa es du a terme un desfangament estàtic del most en què, una vegada net, es realitzarà la fermentació alcohòlica entre 15 °C i 17 °C amb llevats seleccionats. El chardonnay es manté en dipòsit d'acer inoxidable, on reposen les mares, per obtenir un vi amb cos i cremositat.
Cupatge	35 % macabeu, 35 % xarel·lo, 30 % chardonnay. Cada varietat s'elabora de forma individual i els percentatges poden variar segons l'anyada.
Elaboració del cava	Mínim de 60 mesos en ampolla a l'interior de la cava a una temperatura sempre constant per envellir correctament.
Dades tècniques	Alcohol: 11,5 % vol. Acidesa total: 4,2 g/l Sulfurós total: 80 mg/l Sucres: 5 g/l pH: 3,15
Nota de tast	ASPECTE: Color daurat clar, profund i deliciós, animat per una gran varietat de fines bombolles. NAS: Al nas notes de criaça; però, ahora, notem una elegància i una frescor agradables. Codony, mel de mil flors i un toc de canyella realçats per un toc de mineralitat, amb un fons amb aromes torrades, deixant al descobert la criaça i la maduració del procés. PALADAR: En boca és molt fresc, amb una delicada efervescència, i el cos segueix amb un agradable toc d'acidesa. Té final llarg, consistent i molt pur.