



# Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



## CAVA BRUT NATURE ECOLÒGIC GUARDA SUPERIOR · GRAN RESERVA

- Raïm** A partir de les varietats de raïm xarel·lo, macabeu 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.
- Elaboració del vi** 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.
- Cupatge** El cupatge procedeix de la barreja dels diferents vins obtinguts per separat de les tres varietats. Sempre hi predomina el xarel·lo, que és el més idoni per elaborar aquest cava, ja que li dona una peculiaritat especial.
- Elaboració del cava** Mínim 40 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:** 3,70 g/l  
**Sulfurós total:** <60 mg/l  
**Sucres:** <3 g/l  
**pH:** 3,15
- Varietats de Raïm** XAREL·LO 65 %  
MACABEU 20 %  
VI DE RESERVA 5 %  
PARELLADA 10 %
- Nota de tast** **ASPECTE:**  
Color daurat clar, amb matisos verdosos, i bombolla elegant i persistent.
- NAS:**  
Té aromes complexes, hi apareixen notes de fruita madura, poma, codony, fruits secs i tons de pastisseria.
- PALADAR:**  
En boca és fresc, cremós i, alhora, equilibrat. Té un final peculiar de cava de llarga criança, gràcies a haver estat envellit correctament.