



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



CAVA BRUT NATURE ROSÉ ECOLÒGIC GUARDA SUPERIOR · RESERVA

Raïm A partir de les varietats de raïms trepat i pinot noir de vinyes en conreu ecològic de més de 20 anys, obtenim el most flor amb un premsat a baixa pressió i amb el mínim de temps per evitar oxidacions.

Elaboració del vi La fermentació del most és a baixa temperatura (16 °C) i conduïda pels llevats autòctons procedents de les pells del raïm, durant 14 o 20 dies. Els llevats aporten unes aromes i una tipicitat pròpia al vi, que el caracteritza.

Cupatge El cupatge procedeix de la barreja de les dues varietats de vins obtinguts per separat, pinot noir i trepat, en diferents proporcions, depenent de l'anyada. El pinot noir ens dona cos i fruita, i el trepat, finor i aromes florals.

Elaboració del cava Mínim de 24 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: 55 mg/l
Sucres: 0,5 g/l
pH: 3,28

Varietats de Raïm PINOT NOIR: 80 %
TREPAT: 20 %

Nota de tast ASPECTE:
Color vermell molt atractiu, amb reflexos ataronjats; profund i deliciós, amb generoses, animades i alegres bombolles, que deixen un rastre persistent i bonic.

NAS:
Al nas, aromes de mitjana intensitat, fruita vermella, pètals de rosa secs i records de caramel (sucre cremat).

PALADAR:
En boca és fresc. El pas de boca és suau, amb sensacions de fruita vermella, bouquet floral intens, amb un toc elegant de l'acidesa, que deixa la boca perfectament neta i fresca.