



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



CAVA BRUT NATURE · RESERVA

Raïm	Les varietats de raïm que s'utilitzen en l'elaboració del vi base per a aquest cava són: xarel·lo, macabeu i parellada.
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 en què, una vegada el most està net, es realitzarà la fermentació alcohòlica entre 15 °C i 17 °C amb llevats seleccionats.
Cupatge	Vi de xarel·lo, macabeu, parellada i vi de reserva. Cada varietat s'elabora de forma individual. Per arrodonir el cupatge, cada any hi afegim vi de reserva de collites anteriors.
Elaboració del cava	Mínim de 30 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: 3,75 g/l Sulfurós total: 80 mg/l Sucres: 1.5 g/l pH: 3,25
Nota de tast	ASPECTE: Color d'or fi i bombolla fina. NAS: Fresc i net, amb notes d'herbes aromàtiques, fruita blanca i lleugers tons de pastisseria, marcat amb unes notes minerals. PALADAR: En boca és saborós i franc, té una frescor inicial, un sabor de fruites blanques que creixen i contribueixen a la sensació de persistència, perllongant el plaer.