



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



CAVA EXTRA BRUT ESPECIAL · RESERVA

Raïm	Les varietats de raïm que s'utilitzen en l'elaboració del vi base per a aquest cava són: xarel·lo, chardonnay, 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 defangament estàtic del most en què, una vegada net, es realitzarà la fermentació alcohòlica entre 15 °C i 17 °C amb llevats seleccionats. Una part del most fermenta en botes noves de roure de Tronçais i Nevers, on estarà durant quatre mesos en contacte amb les mares realitzant el bâtonnage per obtenir un vi amb cos i cremositat.
Cupatge	35 % xarel·lo, 5 % xarel·lo fermentat en botes de roure de Tronçais, 5 % xarel·lo fermentat en botes de roure de Nevers, 25 % macabeu, 25 % chardonnay, 5 % Parellada. Cada tipus s'elabora de forma individual i els percentatges poden variar segons l'anyada.
Elaboració del cava	Mínim de 48 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: 3,85 g/l Sulfurós total: 70 mg/l Sucres: 3 g/l pH: 3,20
Nota de tast	ASPECTE: Color daurat clar lluminós, transparent i delicat. Bombolles fines, atractives, generoses i en constant renovació. NAS: Al nas, indicis de notes de fruites: poma, compota, codonyat i barreja de fruites seques perfumades; mel, galetes i espècies dolces que proporcionen profunditat i calidesa. PALADAR: En boca és fresc, franc i saborós, amb una delicada efervescència. Amb un sabor de barreja de fruites madures, afirma la presència d'espècies dolces. És equilibrat i harmoniós, i deixa una agradable sensació.