



Estel d'Argent

Vi, cava, il·Lusió.



CAVA EXTRA BRUT ESPECIAL RESERVA MAGNUM 150cl

Uva	Las variedades de uva que se utilizan para elaborar el vino base de este cava son: Xarel.lo, Chardonnay y Macabeu .
Elaboración del vino	El vino procede de viñas viejas y se vendimia a mano. Utilizamos únicamente el 50% del mosto, que es la fracción con más aroma y sutileza. Desfangado y limpieza del mosto de forma “natural”, estática. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a baja temperatura entre 14°C i 16°C, para mantener los aromas primarios de la uva.
Coupage	50 % Xarel.lo, 35 % Chardonnay, 15 % Macabeu. El xarel.lo le aporta capacidad de envejecimiento, el chardonnay le da cuerpo y aroma y el macabeu finura y sutileza. La combinación de estas tres variedades en un formato de botella Magnum (1.5 l), evoluciona mejor que en formatos estándar, dando lugar a una espuma de gran calidad, más fina y persistente.
Elaboración del cava	Mínimo de 48 meses en botella en el interior de la cava a una temperatura siempre constante para envejecer correctamente. A consecuencia del tamaño y morfología de las botellas, realizaremos el removido, es decir, el aclarado de botellas en pupitres.
Datos técnicos	Alcohol: 11.5 % vol. Acidez total: 3.95 gr/l. Sulfuroso total: 60 mgr/l. Azúcares: 3 gr/l. pH: 3.20.
Nota de cata	ASPECTO: Color dorado claro, brillante con finas burbujas minúsculas y persistentes. NARIZ: Desprende aromas de frutas maduras con notas de pastelería generadas por la larga crianza. PALADAR: En boca notamos una burbuja muy fina y agradable muy bien integrada. Final largo con una buena acidez refrescante.