



Estel d'Argent

Vi, cava, il·Lusió.



## CAVA EXTRA BRUT ESPECIAL · RESERVA

<b>Uva</b>	Las variedades de uva que se utilizan en la elaboración del vino base para este cava son: Xarel.lo, Chardonnay, Macabeu y Parellada
<b>Elaboración del vino</b>	El prensado se realiza con prensas neumáticas hasta llegar a un rendimiento del 50 % del mosto. A la salida de prensa se realiza un defangado estático del mosto, que una vez limpio, posteriormente realizará la fermentación alcohólica entre 15°C y 17°C con levaduras seleccionadas. Una parte del mosto fermenta en barricas nuevas de roble Tronçais y Nevers donde permanecerá durante cuatro meses en contacto con las lías realizando el “bâtonnage” para obtener un vino con cuerpo y cremosidad.
<b>Coupage</b>	35% Xarel.lo, 5% Xarel.lo fermentado en barrica de roble Tronçais, 5% Xarel.lo fermentado en barrica de roble Nevers, 25 % Macabeu, 25% Chardonnay, 5% Parellada. Cada tipo se elabora de forma individual y los porcentajes pueden variar según la añada.
<b>Elaboración del cava</b>	Mínimo de 36 meses en botella al interior de la cava a una temperatura siempre constante para envejecer correctamente.
<b>Datos técnicos</b>	<b>Alcohol:</b> 11.5 % vol. <b>Acidez total:</b> 3.85 gr/l. <b>Sulfuroso total:</b> 80 mgr/l. <b>Azúcares:</b> 5 gr/l. <b>pH:</b> 3.20.
<b>Nota de cata</b>	<b>ASPECTO:</b> Color dorado, claro luminoso, transparente y delicado. Burbujas finas, atractivas, generosas i en constante renovación. <b>NARIZ:</b> En nariz indicios de notas de frutas: manzana, compota, membrillo y mezcla de frutas secas perfumadas, miel, galletas y especias dulces que proporcionan profundidad y calidez. <b>PALADAR:</b> En boca es fresco, franco y sabroso, delicada efervescencia, sabores de mezcla de frutas maduras, afirma la presencia de especias dulces. Es equilibrado y armonioso, dejando una agradable sensación.