



# Estel d'Argent

Vi, cava, il·Lusió.



## CAVA EXTRA BRUT ESPECIAL · GRAN RESERVA

<b>Uva</b>	Las variedades de uva que se utilizan en la elaboración del vino base para este cava son: macabeu, xarel·lo y chardonnay de viñedos de más de treinta y cinco años. La vendimia se realiza muy temprano para obtener unos vinos con una buena acidez para poder envejecer y obtener un cava con larga vida.
<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 desfangado estático del mosto, que una vez limpio, posteriormente realizará la fermentación alcohólica entre 15°C i 17°C con levaduras seleccionadas. El chardonnay se mantiene en depósitos de acero inoxidable en contacto con las lías finas, para obtener un vino con cuerpo y cremosidad.
<b>Coupage</b>	35% macabeu, 35% xarel·lo, 30% chardonnay. Cada tipo se elabora de forma individual y los porcentajes pueden variar según la añada.
<b>Elaboración del cava</b>	Mínimo de 60 meses en botella en el 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> 4.2 gr/l. <b>Sulfuroso total:</b> 80 mgr/l. <b>Azúcares:</b> 5 gr/l. <b>pH:</b> 3.15.
<b>Nota de cata</b>	<b>ASPECTO:</b> Color claro, dorado, profundo y delicioso, animado por una gran variedad de finas burbujas. <b>NARIZ:</b> En nariz notas de crianza, pero al mismo tiempo notamos una elegancia y frescor agradables. Membrillo, miel de mil flores y un toque de canela realzado por un toque de mineralidad, con un fondo con aromas tostados, dejando al descubierto la crianza y maduración del proceso. <b>PALADAR:</b> En boca es muy fresco, con una delicada efervescencia, el cuerpo sigue con un agradable toque de acidez. Tiene una gran longitud y el final es largo, consistente y muy puro.