



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



CAVA BRUT NATURE ECOLÓGICO GUARDA SUPERIOR · GRAN RESERVA

Uva	A partir de las variedades de uva Xarel.lo, Macabeu y Parel·lada de viñedos en cultivo ecológico de más de 20 años, vendimiadas a mano, realizamos el prensado a baja presión y con un tiempo prudencial, obteniendo un mosto flor de primera calidad.
Elaboración del vino	La fermentación del mosto es a baja temperatura (15°C) y se realiza con levaduras autóctonas procedentes de las pieles de las uvas. Dura entre 14 y 20 días. Estas levaduras aportan unos aromas y una tipicidad propia al vino, que lo caracteriza.
Coupage	El coupage procede de la mezcla de los diferentes vinos obtenidos por separado de las tres variedades donde siempre predomina el vino de xarel.lo, que es el más idóneo para elaborar este cava y le otorga una peculiaridad especial.
Elaboración del cava	Mínimo de 40 meses en botella en el interior de la cava a una temperatura siempre constante para envejecer correctamente.
Datos técnicos	Alcohol: 11.5 % vol. Acidez total: 3.70 gr/l. Sulfuroso total: <60 mgr/l. Azúcares: <3 gr/l. pH: 3.15.
Variedades de uva	XAREL.LO: 65 % MACABEU: 20 % VINO DE RESERVA: 5% PARELLADA: 10 %
Nota de cata	ASPECTO: Color dorado claro, con matices verdosos, burbuja elegante y persistente. NARIZ: Tiene aromas complejos, aparecen notas de fruta madura, manzana, membrillo, frutos secos y tonos de pastelería. PALADAR: En boca es fresco, cremoso, y al mismo tiempo, equilibrado. Tiene un final peculiar de cava de larga crianza por su correcto envejecimiento.