



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.



CAVA BRUT NATURE ECOLÓGICO 37.5 cl GUARDA SUPERIOR · RESERVA

Uva	A partir de las variedades de uva Macabeu, Xarel.lo y Parellada 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, predominando el macabeu, que es el más idóneo para elaborar este cava. Con su crianza se convertirá en un gran producto.
Elaboración del cava	Las botellas son arrimadas en las cavas subterráneas donde realizan su crianza a una temperatura constante a 17 °C y se llevará a cabo la segunda fermentación. 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: 3.8 gr/l. Sulfuroso total: <60 mgr/l. Azúcares: <3 gr/l. pH: 3.15.
Variedades	MACABEU 60 % XAREL.LO 20 % PARELLADA 20 %
Nota de cata	ASPECTO: Color dorado claro, destacan las finas y efervescentes burbujas, formando una corona estable. NARIZ: Aroma agradable, intenso. Al principio aparecen notas de frutas maduras, fondo floral. En el tiempo nos evoca ligeras notas de crianza, bollería. PALADAR: Burbujas amables, que van unidas a una equilibrada acidez, es un cava fresco y cremoso al mismo tiempo. Final largo, con una destacada permanencia, dejando buenos recuerdos.