



Estel d'Argent

Vi, cava, il·Lusió.



CAVA BRUT NATURE • RESERVA

Uva	Las variedades de uva que se utilizan para la elaboración del vino base para este cava son: Xarel.lo, Macabeu y Parellada.
Elaboración del vino	El prensado se realiza mediante prensas neumáticas hasta llegar a un rendimiento del 50 % del mosto. A la salida de prensa se realiza un desfangado estático, donde una vez el mosto está limpio se realizará la fermentación alcohólica entre 15°C i 17°C con levaduras seleccionadas.
Coupage	Vino de xarel.lo, macabeu, parellada y vino de reserva. Cada variedad se elabora de forma individual. Para redondear el coupage cada año utilizamos vino de reserva, de cosechas anteriores.
Elaboración del cava	Mínimo de 30 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: 3.75 gr/l. Sulfuroso total: 80 mgr/l. Azúcares: 1.5 gr/l. pH: 3.25.
Nota de cata	ASPECTO: Color oro y burbuja fina. NARIZ: Fresco y limpio, con notas de hierbas aromáticas, fruta blanca y ligeros toques de pastelería, notas. PALADAR: En boca es sabroso y franco, tiene un frescor inicial, un sabor de frutas blancas que crecen y contribuyen a la sensación de persistencia, prolongando el placer.