



ELYSSIA PINOT NOIR

A.O.C. CAVA

Elaboration du vin

Récolté dans la deuxième quinzaine d'août, le Pinot Noir, une variété faible en tanin, donne profondeur et corps au vin, ainsi que des saveurs fruitées élégantes en bouche. Notre Pinot Noir est cultivé dans notre vignobles de Mas Bernich à Masquefa dans le Haut Penedes. Ce vignoble dispose de 92 hectares de vignes, dont 15 de Pinot Noir plantés en espalier. Le sol est argilo-sableux, les précipitations annuelles moyennes s'élevaient à 5550 litres par kilomètre carré. Les vignes sont taillées de façon à ce qu'il n'y ait pas plus de 27 000 branches par hectare, dans le but de limiter la récolte à 6 500kg/h, et préserver l'arôme et la structure propres à ce cépage prestigieux.

Vinification

Pinot Noir: Cette variété est récoltée de manière automatique et de nuit pour conserver les qualités organoleptiques du raisin. Après cela, une macération dans un pressoir pneumatique pendant 5-6 heures a lieu, et une décantation statique pour clarifier le moût, avant de procéder à une fermentation à température contrôlée entre 16 et 18°C, dans des cuves en acier inoxydable avec nos propres levures sélectionnées.

Cépages

Pinot Noir

Notes de dégustation

Cava de couleur vive rose framboise.

Mousse abondante de taille moyenne, avec une bonne propagation de dioxyde de carbone formant une belle couronne.

Un cava très fruité caractérisé en bouche par des notes savoureuses de fruits rouges (framboise mûre, groseille et cerise), une acidité rafraichissante et une finale longue de fruits bien mûrs.

Composition

Alcool : 12% vol.

Acidité : 3,70 g/l

Dosage : Brut 9 g/l

Elevage

10 mois minimum en bouteille