



ELYSSIA GRAN CUVÉE

D.O. CAVA

Het maken van de basis wijn

De druivensoorten die gebruikt worden om de basis wijn voor deze cava te maken zijn: Chardonnay, Macabeo, Parellada en Pinot Noir.

De Chardonnay wordt geteeld in de Freixenet familie wijngaard "La Freixenada" in Sant Quinti de Mediona, waar de kalkachtige lagen een uitstekende bodem creëren voor deze druiven. Het is een soort die vroeg rijpt en de oogst begint midden augustus. De wijnen van deze soort zijn uiterst elegant met bloemige acacia aroma's en zoete honing noten, maar ook met rijp ananas en perzik fruit. Het zijn wijnen met een hoge aromatische intensiteit, maar ook met een relatief hoog alcohol percentage en een goede zuurgraad.

Een belangrijke bijdrage aan de basis wijn komt van de traditionele rassen Penedas, Macabeo en Parellada, die ook op "La Freixenada" worden geteeld. De opvallende appel en peer aroma's en de delicate bloemige aroma's van de Parellada zorgen voor evenwicht, harmonie en finesse ten opzichte van de dominante Chardonnay.

In de tweede helft van augustus oogsten we de Pinot Noir, een druif met wijngig tanine, maar die naast diepte en structuur, ook elegante fruitige smaken heeft.

Deze druiven worden verbouwd op de Mas Bernich wijngaard in Masquefa dat in de Hoog Penedès ligt.

Wijn maken

Chardonnay: de oogst is geautomatiseerd en wordt 's nachts gedaan om de delicate aroma's van de druif te behouden. Het persen gebeurt pneumatisch en is geprogrammeerd om tussen de 55% en 65% sap aan de druiven te onttrekken. Na de pers wordt het sap naar de statische decantatie vaten getransporteerd om de vaste delen te scheiden; daarna volgt de fermentatie in roestvrij stalen tanks bij een temperatuur tussen de 16 en 18 C, waarbij we gebruik maken van onze speciaal geselecteerde gisten.

Macabeo en Parellada: deze twee soorten worden overdag met de hand geplukt. Het persen gebeurt pneumatisch, waarbij we de het vrij lopende sap als eerste scheiden, dit is het sap dat ontstaat door het vullen van de persen, zonder dat er druk wordt uitgeoefend. Dit sap wordt ook statisch gedecanteerd om het te klaren, daarna wordt het gefermenteerd in roestvrijstalen vaten bij een temperatuur van 16 tot 18 C, met onze speciaal geselecteerde gisten. Beide soorten worden apart gefermenteerd.

Pinot Noir: deze soort wordt 's avonds automatisch geoogst, We scheiden het vrije sap en dit wordt vervolgens in verhouding (groot of klein) gemengd met het geperste sap. Ook nu gebruiken we weer de statische decantatie methode om te klaren, voor de gecontroleerde fermentatie bij een temperatuur van 16 tot 18 C in roestvrijstalen vaten, waarbij we onze speciaal geselecteerde gisten gebruiken.

Mixen

Mix Chardonnay, Macabeo, Parellada en Pinot Noir

Proefnotities

Strogeel met een groene tint. Zuiver en helder. Fijne en levendige pareling die een permanente rozenkrans en een lichte kroon vormen.

Aangename elegante aroma's van acacia bloemen en lichte honing tonen op een achtergrond van rijpe ananas en perzik.

De smaak is zacht en aangenaam in het begin, verandert langzaam in dezelfde rijpe vruchten geur, een combinatie van heldere frisse zuren, en uitmondend in een lange gebalanceerde afdrank.

Analyse

Alcohol:	12% vol.
Totale zuurgraad:	3,65 g/l
Dosering:	Brut 9 g/l

Rijping

Minimum 18 maanden in de fles