



CORDÓN NEGRO

D.O. CAVA

Élaboration du vin de base

Le vin de base de ce cava est élaboré avec les cépages suivants : Macabeo, Xarello et Parellada.

La récolte commence fin août avec le Macabeo et se termine début octobre avec le Parellada.

Les raisins sont récoltés à la main et amenés à la cave dans des boîtes en plastique d'une capacité de 25 kg.

Les raisins sont pressés pneumatiquement. Le jus doit ensuite reposer pendant 24 heures en décantation statique, afin de décanter les sédiments.

Après clarification, chaque cépage est transféré dans des cuves de fermentation séparées.

La première fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température de 14 à 16° C. Ensuite, on ajoute la levure de fermentation, qui provient exclusivement de nos propres souches Freixenet, et la première fermentation commence.

Cette fermentation dure entre 10 et 12 jours, puis le vin est soutiré, clarifié et l'assemblage est prêt à être mis en bouteille. La seconde fermentation a lieu en bouteille.

Assemblage

Macabeo, Xarello et Parellada à parts égales.

Notes de dégustation

Un cava léger et très moderne, très apprécié pour son style rafraîchissant ; créé par l'assemblage spécial de trois cépages blancs traditionnels typiques de la région de Penedès.

Le caractère fruité de ce cava est principalement dû à la basse température de fermentation, entre 14 et 16° C, qui permet de conserver un pourcentage élevé des arômes naturels dans le produit final.

Robe jaune clair avec des reflets vert vif. Bulles fines, mais abondantes formant une belle couronne.

Arômes agréables et délicats, associant pommes vertes et poires et des impressions de fruits méditerranéens - pêche, melon et ananas sur une base d'agrumes. Joliment équilibré avec les arômes légèrement toastés dus à la maturation en bouteille.

Bouche rafraîchissante, la mousse offre un bel équilibre entre le vert et les agrumes. Finale légère, mais longue et élégante.

Analyse

Alcool :	11,5% vol.
Acidité totale :	3,70 g/l
pH :	2,95
Dosage :	Brut 9 g/l

Garde

Entre 12 et 18 mois