HENKELL X FREIXENET

CARTA NEVADA BRUT

D.O. CAVA

L'élaboration du vin de base

Les cépages utilisés pour faire le vin de base de ce cava sont le Macabeo, le Xarello et le Parellada.

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

La vendange se fait à la main et les raisins sont amenés au chai dans des caisses en plastique de 25 kg. Les raisins sont pressés pneumatiquement. Le jus doit ensuite reposer pendant 24 heures en décantation statique afin de séparer le sédiment. Après clarification, chaque cépage se retrouve dans des cuves de fermentation séparées.

La première fermentation a lieu dans des cuves en inox à une température de 14 à 16 °C. Ensuite, on ajoute de la levure de fermentation, obtenue exclusivement à partir de notre propre culture Freixenet, et la première fermentation commence.

Cette fermentation dure entre 10 et 15 jours. Après le soutirage et le coupage, le vin est mis en bouteille, où a lieu la seconde fermentation.

Assemblage

Assemblage à parts égales de Macabeo, Xarello et Parellada.

Notes de dégustation

Un cava classique élaboré à parts égales de Macabeo, Xarello et Parellada, typique de la région du Penedès. Robe jaune clair avec des reflets dorés. Les bulles moyennes forment une belle couronne.

Nez frais et agréable, élégamment floral, avec des notes de pomme fraîche et de subtiles impressions d'agrumes.

Bouche bien structurée et rafraîchissante, avec une acidité joliment équilibrée et une finale florale très agréable.

La liqueur de dosage est fabriquée à partir du même assemblage de cépages et mûrit pendant 12 mois en fûts de chêne.

Analyse

Alcool :	11,5% vol.
Acidité totale :	3,80 g/l
pH :	2,97
Dosage :	Brut 9 g/l

Maturation

Entre 10 et 15 mois