



CARTA NEVADA SEMI SECO 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 15 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 en Parellada à parts égales.

Notes de dégustation

Un cava classique élaboré à parts égales à base de Macabeo, Xarello et Parellada, typiques de la région de Penedès.

Robe jaune clair aux reflets dorés. Les bulles de taille moyenne forment une belle couronne.

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

Bien structuré en bouche, rafraichissant avec une acidité bien équilibrée et une finale florale très agréable.

Le vin de dosage est produit à partir du même assemblage de cépages et vieillit pendant 12 mois en fûts de chêne.

Analyse

Alcool :	11,5% vol.
Acidité totale :	3,80 g/l
pH :	2,97
Dosage :	Semi Seco 38 g/l

Garde

Entre 10 et 15 mois