



CARTA NEVADA BRUT

D.O. CAVA

Het maken van de basis wijn

De druivenvariëteiten die gebruikt worden om de basiswijn voor deze cava te maken zijn: Macabeo, Xarello en Parellada.

De oogst begint eind augustus met de Macabeo en eindigt begin oktober met de Parellada. Het plukken gaat met de hand en de druiven worden in plastic dozen van 25 kg naar de wijnmakerij gebracht. De druiven worden pneumatisch geperst. Het sap moet daarna 24 uur rusten in statische decantatie, zodat het sediment wordt gescheiden. Na klaring gaat iedere soort naar aparte fermentatietanks.

De eerste fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van 14 tot 16 °C. Daarna wordt de fermentatie gist toegevoegd, die exclusief uit onze eigen Freixenet-teelt wordt verkregen, en de eerste fermentatie begint.

Deze fermentatie duurt tussen de 10 en 15 dagen, daarna wordt de wijn afgeheveld, geklaard en dit mengsel is klaar om gebotteld te worden. De tweede fermentatie vindt plaats in de fles zelf.

Blend

Mix gelijke delen Macabeo, Xarello en Parellada.

Proefnotities

Een klassieke cava samengesteld uit gelijke delen Macabeo, Xarello en Parellada, die zo eigen is aan de Penedes streek. Een helder gele kleur met een hint van goud. De middelgrote pareling vormt een mooie kroon.

Fris en aangenaam voor de neus. Elegant bloemig met frisse appel en subtiele citrus noten. Goed gestructureerd in de mond, verfrissend met een mooi uitgebalanceerde zuurtegraad en een zeer aangename bloemige afdronk.

De doseringslikeur wordt vervaardigd uit dezelfde druivenmix en rijpt 12 maanden in eiken vaten.

Analyse

Alcohol:	11,5% vol.
Totale zuurgraad:	3,80 g/l
pH:	2,97
Dosering:	Brut 9 g/l

Rijping

Tussen 10 en 15 maanden