



## VINTAGE RESERVA 2018

### D.O. CAVA

#### Elaboration du vin de base

Les cépages utilisés pour élaborer le vin de base de ce cava sont les suivants : Macabeo, Xarel-lo et Parellada.

Des pressoirs pneumatiques sont utilisés pour extraire le moût de ces cépages, en ne prenant que le jus de goutte, mais sans exercer de pression dans le pressoir. Le moût est laissé au repos pendant 24 heures afin de décanter la matière solide, avant d'être transféré dans des cuves en acier inoxydable pour une fermentation à température contrôlée, en utilisant nos propres souches de levure sélectionnées.

La fermentation dure entre 10 et 12 jours. Une fois qu'elle est terminée, les vins jeunes sont soutirés et conditionnés séparément, par cépage, et préparés pour l'assemblage final et la mise en bouteille, suivie par la fermentation secondaire en bouteille.

#### Assemblage

Macabeo, Parellada et Xarel.lo

#### Notes de dégustation

Il s'agit d'un cava de haute qualité, très apprécié par les amateurs de cavas non sucrés, pour son degré optimal de maturation et l'équilibre atteint entre acidité et corps.

Robe jaune pâle, avec quelques reflets verts.

Abondante mousse persistante et fine, qui monte rapidement dans le verre pour former une belle couronne.

Nez rafraîchissant et séduisant, avec des notes de fruits blancs (poire et pomme), avec une belle base d'agrumes (citron).

Un cava Brut Nature, bouche très vive, avec des bulles bien intégrées, une large palette de saveurs et bien équilibré, qui offre une finale agréablement longue.

#### Analyse

<b>Alcool :</b>	12% vol.
<b>Acidité totale :</b>	3,65 g/l
<b>pH :</b>	3,0
<b>Dosage :</b>	Non dosé: (sucres résiduels < 3 g/l)

#### Garde

Selon millésime