

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP CUVÉE

DO Cava

*El nostre Cava Brut Reserva de Guarda Superior
Un símbol de tradició i exemple d'equilibri*



VARIETATS

50% Macabeu - 25% Xarel·lo - 25% Parellada

Sòls: calcaris i argilosos.

Verema: Agost.



ELABORACIÓ

Elaborat seguint el Mètode Tradicional. Les varietats es vinifiquen per separat en tines d'acer inoxidable per obtenir el most flor. La fermentació és a temperatura controlada. Segueix el cupatge dels vins base. El vi que en resulta es clarifica i estabilitza, i s'embotella. Se li afegeix el licor de tiratge per a la segona fermentació en ampolla i es tanca hermèticament per a la criança. Acabat el temps de criança, es procedeix al degollament, i se li afegeix el licor d'expedició. Es col·loca el tap definitiu de suro, la placa i el morrió.



CRIANÇA

Entre 22 i 28 mesos amb les lies i en rima.



ANÀLISI

- 11,5% vol. alcohol
- 6 g/l acidesa total
- 7,3 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color groc-palla brillant amb reflexes daurats. Aroma d'intensitat mitja-alta, anís, préssec, albercoc, flor de pomera i lleugers tocs torrats (ametlla). En boca, notes fragants de fruites blanques com poma verda i pera, aromes cítrics i un toc de fruits secs i torrats, notes especiades, fonoll i anís. Mostra una acidesa fresca, vibrant, amb bombolla fina i integrada. És un cava fresc, molt agradable en boca i amb un final llarg.



MARIDATGE

Un Cava per gaudir sol o amb multitud de menús. Gaudeix-lo amb tempura de gambes, truita de patates, arrossos i pastes.



CERTIFICACIONS

DO Cava