

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP CUVÉE

D.O. Cava

*Nuestro Cava Brut Reserva de Guarda Superior.
Un símbolo de tradición y ejemplo de equilibrio.*



VARIEDADES

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

Suelo: calcáreo y arcilloso.

Vendimia: Agosto.



ELABORACIÓN

Elaborado siguiendo el Método Tradicional. Las variedades se vinifican por separado en tanques de acero inoxidable para obtener el mosto flor. La fermentación se realiza a temperatura controlada. Sigue el ensamblaje de los vinos base. El vino que resulta se clarifica y estabiliza, y se embotella. Se le añade el licor de tiraje para la segunda fermentación en botella y se tapona herméticamente para la crianza. Terminada la crianza, procedemos al degüelle, y le añadimos el licor de expedición. Se tapona con el tapón de corcho definitivo, la placa y el morrión.



CRIANZA

Entre 22 y 28 meses con sus lías y en rima.



ANÁLISIS

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



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo brillante con reflejos dorados. Aroma de intensidad media-alta; anís, melocotón, albaricoque, flor de manzano y ligeras notas tostadas (almendra). En boca, notas fragrantas de fruta blanca como la manzana verde y la pera; aromas cítricos y un toque de frutos secos y tostados; notas especiadas, hinojo y anís. Muestra una acidez fresca, vibrante, con burbuja fina e integrada. Es un cava fresco, muy agradable en boca y con un final largo.



MARIDAJE

Un Cava para saborear solo o acompañado, permite multitud de menús. Pruébalo con tempura de gambas, tortilla de patatas, jamón ibérico, arroces y pastas.



CERTIFICACIONES

D.O. Cava