

# CORDÓN ROSADO

D.O. CAVA



## Proceso elaboración vino base cava

Las variedades que se utilizan para la elaboración del vino base para cava son, Trepat y Garnacha. La vendimia empieza a finales de Septiembre con la variedad Trepat y finaliza a principios de Octubre con la variedad Garnacha. Se escogió la variedad Trepat por las particulares características que aporta a los vinos y cavas. Variedad de la zona de la Conca de Barberà (Tarragona). Su producción es de unas 1.000 Ha en toda Catalunya. Sus particulares características no solo dependen del proceso de elaboración y tiempo de crianza, sino que también dependen del suelo, el clima y los viñedos.

Despallado de las uvas y prensado, por variedades, mediante prensas neumáticas para obtener el mosto. Maceración con sus pieles alrededor de 10 horas. Pasadas estas 10 horas, el mosto se traslada por variedades a los depósitos de fermentación.

La primera fermentación se realiza por separado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15 y 17°C.

En dichos depósitos se realiza la siembra de levaduras seleccionadas propias, que provienen de la colección de Freixenet., y se inicia la primera fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 10 y 12 días, y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde efectuará la segunda fermentación en botella.

**Coupage** Trepat y Garnacha

## Notas de cata

Cava de vivo color fresa, brillante, burbuja abundante de tamaño medio, con buen desprendimiento de carbónico formando una buena corona. Cava muy afrutado debido a la fermentación del vino base a temperaturas controladas entre 15 y 17°C, reteniendo gran parte de la fracción aromática. Ricos aromas florales y laurel (propios de la variedad garnacha), notas de frutas rojas (mora, frambuesa), frutos exóticos (granada), higos secos, dátiles bien armonizados con aromas frescos de crianza media.

En boca muestra una gran frescura y ligereza, suave al paladar, apareciendo de nuevo los gustos de frutas rojas, típico de los vinos y cavas rosados de la región del cava.

Cava perfecto para aperitivos. Ideal para carnes suaves, arroz y pastas. Se elabora con tres tipos de dosage distintos, Brut, Seco y Semi Seco.

**Análisis** Alcohol: 12,00% vol.

Acidez total: 3,80 g/l

pH: 2,95

Dosage: Brut 9 g/l, Seco 30 g/l, Semi Seco 38 g/l

**Crianza** Entre 12 y 18 meses.

**Premios** Medalla de Oro. Berliner Wein Trophy 2014.