SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA

Proceso de Elaboración

Fruta, frescura y complejidad son las tres principales virtudes que definen al Brut Reserva de Segura Viudas. La fruta y la frescura le vienen del esmerado cuidado con que tratamos la uva, pues es recogida 100% a mano y transportada en cajas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda sufrir oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura . La complejidad procede de una especial elaboración consistente en la autólisis de las levaduras con el vino base durante 3 meses antes de ser embotellado, y una segunda autólisis de las levaduras durante un mínimo de crianza de 15 meses en el interior de la botella.

° Dominio de la uva Macabeo que le aporta una acidez equilibrada y el carácter afrutado. Es la responsable de la finura y elegancia que buscamos en nuestras creaciones.

° Las uvas con las que se elabora Brut Reserva Guarda Superior proceden de una gran diversidad de viñedos de la región. De esta forma se puede aprovechar lo peculiar de cada zona para lograr un cava complejo y armónico.

° Prensado de la uva entera para mantener la identidad del producto y evitar oxidaciones.

° Decantación natural del mosto durante 24 horas para conseguir vinos más afrutados y elegantes.

° Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca, aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.

° El coupage procede de 10 vinos diferentes, de los cuales cuatro, una vez terminada la fermentación, siguen un proceso de crianza con sus lías en depósito durante 3 meses.

° Mínimo de 18 meses de crianza en botella, en condiciones de total oscuridad y reposo, a 20 metros bajo el suelo, y a una temperatura constante y natural entre 14 y 16ºC.

Coupage

Macabeo - Parellada - Xarel.lo

Notas de cata

La carta de presentación de Brut Reserva Segura Viudas es su burbuja elegante y persistente. Aroma a frutos blancos, tropicales y cítricos, y moderadas notas florales. Su paladar es exquisito, complejo y sabroso, con buena acidez y sabor a lima y piña. Paso de boca seco y buena persistencia al paladar.

Crianza

Mínimo 18 meses. Cava de Guarda Superior

Maridaje

Cava ideal para empezar una comida, fiel amigo de las conservas (almejas, berberechos, anchoas) ideal también con las pastas como tallarines con frutos del mar, rociados con un aceite de oliva virgen extra de arbequina, así como con ensaladas templadas de codorniz. Sorprendente con los quesos de pasta blanda de oveja como las tortas (Casar, Serena, del Pirineo, etc.) gracias a su justa dosificación de 9 gramos de azúcar.

Análisis

Grado alcóholico:	12 % vol
Acidez total:	3,40 g/l
pH	2,97
Dosage:	9 g/l