

## SEGURA VIUDAS TORRE GALIMANY



### Proceso de Elaboración

Torre Galimany es la expresión verdadera de nuestra tierra y de una de sus variedades estrellas, la Xarel·lo. En el año 1998 nació la primera cosecha de esta obra de arte para sentar la base de una nueva generación de cavas de alta expresión y personalidad. Elaborando un Xarel·lo para cava fermentado y criado en barrica de roble. El viñedo del que procede este Xarel·lo tiene más de 70 años y gracias a su baja producción y altitud, da frutos muy maduros, concentrados y con buen potencial para envejecer. Es un cava que enamora y seduce a todo el que lo prueba y busca nuevas experiencias sensoriales.

Torre Galimany fue uno de los primeros cavas del mercado con crianza en barrica y sentó las bases para demostrar que de las variedades de uva autóctonas como la Xarel·lo se podían obtener cavas de crianza incluyendo la madera en su elaboración y abrir un camino más amplio en su gama de productos.

El Coupage de este cava está dominado por la uva Xarel·lo proveniente de varios viñedos de edades comprendidas entre 30 y 70 años.

El 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 Kg para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda provocar oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.

En el coupage del Torre Galimany intervienen 2 vinos Xarel·lo, 1 Macabeo y 1 Parellada. Uno de los vinos de Xarel·lo fermentó en barrica de roble y permaneció en la misma barrica durante 5 meses. El otro vino de Xarel·lo fermentó en depósito de acero inoxidable donde permaneció 5 meses en contacto con sus lías.

Tanto el vino de Macabeo como el de Parellada fermentan en tanque de inox. y permanecen varios meses en contacto con las lías de la fermentación, para aumentar su complejidad y estructura.

Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas que dan una personalidad propia a nuestros cavas.

Para poder apreciar los múltiples matices de la barrica y los vinos base, este cava no lleva ningún licor de expedición ni se le añade azúcar. Es por tanto un Brut Nature.

Equipo Técnico:

Manel Quintana - Enólogo y Director técnico de Segura Viudas

Ton Raventós - Enólogo y Jefe de Laboratorio de Segura Viudas



### Coupage

Domina la uva Xarel·lo, con aportaciones de Macabeo y Parellada procedentes de viñedos viejos.



### Notas de cata

Color amarillo pajizo pálido.

Burbujas finas y abundantes que forman una blanquecina media corona.

En nariz predomina la fruta sobre la madera. Aparecen aroma de fruta tropical (piña) y de flores blancas en un fondo especiado (vainilla y coco) aportado por la fermentación y crianza del Xarel·lo en barrica nueva.

En boca se presenta con buen cuerpo y con una acidez larga pero sabroso, con muy buena presencia de la fruta y con un carbónico integrado y cremoso.

*Manel Quintana - Enólogo*



### Crianza

El tiraje se realizó en Mayo del 2016. Ha tenido una crianza en botella de 30 meses como mínimo y es un cava Gran Reserva.



### Análisis

Grado alcohólico:	12,5 % vol
Acidez total:	3,30 g/l
pH	3,02
Dosage:	< 3 g/l. Sin licor de expedición.



Girovi 2017 - Girona



BACCHUS 2018 - Spain



Champagne & Sparkling Wine World  
Championship 2015 - Inglaterra



## Maridaje

Los recuerdos a frutos secos y tostados suaves, le transmiten un gran carácter siendo idóneo para armonizar con alimentos ahumados como el salmón y el arenque, así como trufas, pues suaviza sus sabores. Indispensable compañero del foie gras y las carnes a la barbacoa ya que tiene estructura suficiente para equilibrar los sabores intensos. Como intenso y perfecto es el maridaje con los quesos de gran expresión como el Roquefort, Torta del Casar, arroces de elaboraciones complejas y jamón de bellota.

*Luis Alberto Conzáles, Sumiller*



Girovi 2017 - Girona



BACCHUS 2018 - Spain



Champagne & Sparkling Wine World  
Championship 2015 - Inglaterra