

PERET FUSTER | BRUT RESERVA



Denominación de origen: D.O CAVA - Región: Penedés
Varietades: 50% Xarel·lo, 30% Macabeo, 20% Parellada

Viticultura:

Los viñedos, con una edad media de 15 años, se encuentran situados en el Alt Penedés, con una altitud media de 340 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son profundos, de mediana capacidad de retención de agua y ligeramente calcáreos. Con una densidad de plantación de entre 2.200 y 2.500 cepas /Ha. Las producciones rondan los 9.000kg/Ha y la vendimia se lleva a cabo de forma totalmente manual.

Elaboración:

Una vez recolectada cada variedad por separado, se procede al derrapado de la uva y al enfriamiento de la pasta a 14°C., para continuar con el prensado neumático hasta alcanzar 0.2 bar de la presión. A continuación se lleva a cabo el fraccionamiento del mosto flor al 55%, seguido del desfangado estático. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16 y 18°C.

Realizado un esmerado cupaje de las tres variedades, se procede a efectuar un clarificacon poco agresiva, así como los procesos de estabilización tartárica y filtración final.

La segunda fermentación tiene lugar en la botella siguiendo el método tradicional, siendo la crianza mínima de 18 meses.



Características analíticas:

Presión: 4,8 bar - Grado alcohólico: 11,5 % vol.
Acidez total (a.t.) 6,6 g/l - Licor de expedición.

Nota de cata:

Color: amarilllo paja brillante. Se presenta en la copa con burbujas finas y constantes formando una corona en la superficie.

Aroma: con gran potencial aromático en nariz, nos ofrece los aromas primarios de la uva.

Gusto: buena estructura en boca gracias al envejecimiento en botella. Sensación de equilibrio y frescura.

Gastronomía:

Espléndido como aperitivo o para acompañar pescados blancos, mariscos y quesos grasos. Se recomienda no acompañar con platos que lleven vinagre o limón.

Recomendaciones:

Debe servirse a una temperatura de 6^o-7^o C y conservarse en lugar fresco y seco. El cava no mejora con el paso del tiempo una vez expedido, por lo que se aconseja consumirlo en los 18 meses posteriores a su adquisición

