

PERET FUSTER | BRUT NATURE - CUVÉE ESPECIAL XV



Denomination de Origen: D.O CAVA -Region Penedès
Varietades: 60% Xarel·lo, 40% Chardonnay

Viticultura:

Los viñedos se encuentran situados en el Penedés Superior, en zonas con una altitud media de 380 metros sobre el nivel del mar, dotadas de suelos profundos de mediana capacidad de retención de agua y ligeramente calcáreos. Al tratarse de cepas viejas, cuya edad media es de 25 años, los rendimientos son más bajos, en torno a los 8.000 Kgs./Ha. Con una densidad de plantación de entre 2,200 y 2,500 cepas /Ha. 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 14º C, para continuar con el prensado neumático hasta alcanzar 0.2 bar de 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 18ºC.

Tras un esmerado cupaje de las dos variedades, se procede a efectuar una clarificación 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 30 meses. La elaboración, embotellado y degüelle se realiza de forma artesanal, totalmente a mano.



Características analíticas:

Presión: 4,5 bar – Grado alcohólico:11,5 (% Vol.)
Acidez total (a.t.): 6,6 g/l – Azúcar reductor: >3g/l

Nota de cata:

Color: amarillo pálido con intensos destellos dorados.

Aroma: gran intensidad aromática con notas de frutas maduras como albaricoque, melocotón, piña, y sutiles toques de vainilla y tostados.

Gusto: delicado, suave y sedoso, es un cava de paladar firme y lleno de matices, desde la intensidad de la fruta blanca a la sutileza de la vainilla. Largo en boca.

Gastronomía:

Resulta ideal con toda clase de aves y carnes blancas, así como pescados, mariscos y platos ligeros de caza. Se recomienda no acompañar con platos que lleven vinagre o limón.

Recomendaciones:

Debe servirse a una temperatura de 5º-6ºC y conservarse en lugar fresco y seco.

