

Terrers de Cal

Bayés

10 d'abril

Denominación de Origen: Cava

100% Agricultura ecológica.

Varietades: Macabeo (40%), Xarel-lo (50%), Parellada (10%).

Elaboración:

El 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa.

Utilizamos únicamente el 50% del mosto, el llamado mosto flor, por ser el más aromático y delicado.

La Primera fermentación del Xarel-lo se hace en tanques de acero inoxidable, con sus propias lías y a baja temperatura, entre 14-16°C. Todo ello para mantener los aromas primarios de la uva, aumentar la untuosidad y mejorar las características espumantes.

La fermentación del Macabeo es singular, ya que se hace una pre fermentación con la que se obtiene una mayor melosidad y cuerpo, echo que nos beneficia para la posterior crianza en botella. Así mismo, esta pre fermentación nos dota de un perfil aromático más intenso y complejo, que nos acaba dando ese dulzor y perfume tan característico. Este proceso es el que provoca que suba una tonalidad el color de dicha variedad.

La fermentación de la Parellada se hace en depósito de acero inoxidable a temperatura constante de 13° - 14°.

Una característica más, y no menos importante es el hecho de que antes de aclararlo manualmente, se remueve en dos ocasiones, provocando con ello el desprendimiento de esos apreciados aromas terciarios que se consiguen con el proceso enzimático de la Autólisis.

El tiempo de envejecido mínimo en botella es de 40 meses, periodo en el que estará en reposo.

Nota de cata:

Color: Amarillo tostado con una burbuja fina, elegante y de desprendimiento muy lento.

Aroma: Es fresco pero a la vez rústico. Destacan los aromas de fruta confitada con matices de cítricos y de pastelería.

Paladar: Es un cava equilibrado, suave y con un postgusto persistente y largo.

Maridaje: Ideal como aperitivo, a cualquier hora. Acompaña perfectamente con mariscos, pescados, incluso arroces y quesos semi-curados o curados.



Ficha técnica

Alcohol: 11,5%

Azúcares reductores: 2,91 gr/l.

Anhídrido sulfuroso: 67 mgr/l.

Acidez: 3,70 gr/l.

Temperatura servicio: 4 - 6°C.