

Masia les Forques

10 d'abril

Denominación de origen: Cava

100% Agricultura ecológica.

Varietades: Xarel·lo (100%)

Elaboración: Elaborado exclusivamente con viñedos viejos, situados en el corazón del Penedés, los cuales están ubicados en suelos de textura franca y naturaleza muy calcárea dando producciones de uva muy bajas y de un alto nivel cualitativo, en lo que a regularidad, concentración y expresión se refiere. Estos viñedos son centenarios y les hemos bajado la productividad realizando la vendimia de forma manual. Todas las viñas se cultivan sin herbicidas ni insecticidas para respetar la biodiversidad y el medio ambiente.

Hacemos una selección manual de la uva una vez llega a la cava. Una vez en bodega, solo se aprovecha el mosto flor sin prensar, para poder evitar todas las imperfecciones más astringentes y las notas verdes que conllevan los prensados.

La fermentación de este Xarel·lo tan peculiar se hace en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura (13° - 14°). Tras la fermentación se deja alrededor de unos 12 días en lías muy finas de este mismo Xarel·lo.

La segunda fermentación en botella se hace con una levadura de la familia y una importada de la Champagne para darle un toque diferencial a la posterior crianza. Se dejan las botellas un mínimo de 60 meses en la bodega a temperatura constante de 14°-15° hasta los 50 meses, allí aplicamos el método Pontiac, se agitan una por una las botellas para desprender el poso de las levaduras y potenciar los aromas terciarios de estas fabulosas levaduras. Se vuelve hacer a los 58 meses de crianza.

Nota de cata:

Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución.

Aroma: Limpio, franco. Goloso en nariz con notas cremosas a fruta madura, vainilla y suaves

matices tostados con un fondo balsámico y ahumado de buena complejidad.

Paladar: Fino y elegante en el ataque en boca, con el carbónico excelentemente combinado. Agradable en su evolución, donde destaca sobre un fondo de vainilla, fruta madura, tostados y trufa. Postgusto muy largo y complejo, donde se repiten los aromas de nariz y boca, destacando la vainilla sobre fondo de ahumados y tostados, fruto de su larga crianza.

Maridaje: Por su estructura y crianza es ideal para acompañar cualquier tipo de comida: caviar, ahumados, pescados salseados, carnes, foie y quesos curados.



Ficha técnica

Alcohol: 11'5%.

Azúcares reductores: 2,40gr/l.

Anhídrido sulfuroso: 75mgr/l

Acidez total: 3,65gr/l

Cosecha 2007