

CAVA ELIAS I TERNS

Brut Nature Cuvée Especial Gran Reserva



Cava Cuvée Especial de marcada personalidad. En su composición predomina la variedad Xarel·lo con un toque de madera que le otorga sensaciones diferentes. Su estructura en boca, y las notas de larga crianza, lo hacen adecuado para acompañar toda una comida. La temperatura de servicio un poco más alta de lo habitual dada su larga crianza, lo hace mucho más atractivo y complejo.

VARIEDAD 61% Xarel·lo
24% Macabeo
16% Chardonnay
Vino base cava criado en barrica de roble americano, tronçais y húngaro.

FECHA TIRAJE 04-2010

FERMENTACIÓN 2ª fermentación durante 60 días a 13°C y posterior crianza sobre sus lías hasta el momento del degüelle.

ANALÍTICA

°Alcohol	12,10	%vol.20°C
Acidez Total	3,50	gr.sulf/l.
Acidez Volátil	0,31	gr.acét/l.
Azúcar Residual	1,10	gr/l.
SO2 LL/T	09/48	mgr/l.
pH	3,09	

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo pajizo-dorado y reflejos oro nuevo, formando rosario de burbuja pequeña constante y persistente y amplia corona.

AROMAS: Amplia paleta aromática derivada de la interacción entre crianza en barrica y madres de levadura, donde destacan notas de maderas tostadas, ligero toque oxidado y notas de brioche y crema pastelera, sobre fondo un toque vegetal (paja seca, mimosa) y manteniendo final de fruta blanca madura (manzana al horno y albaricoque seco).

BOCA: Paso en boca suave al mismo tiempo que vive, con carbónico en plena integración con el vino y sensación sedosa al velo del paladar. Ligera acidez cítrica refrescante combinada con notas vegetales frescas y balsámicas (hinojo, tomillo, hierba cortada) de final largo, postgusto de frutos secos tostados y retrogusto algo dulce-amargo.