

CAVA ELIAS I TERNS

Brut Nature Cuvée Especial Gran Reserva



Cava Cuvée Especial de marcada personalitat. En la seva composició predomina la varietat Xarel·lo amb un toc de fusta que li atorga sensacions diferents. La seva estructura en boca, i les notes de llarga criaça, el fan adient per acompanyar tot un àpat. La temperatura de servei una mica més alta del que és habitual donada la seva llarga criaça, el fa molt més atractiu i complex.

VARIETAT

61% Xarel·lo
24% Macabeu
16% Chardonnay
Vi base criat en barrica de roure americà, tronçais i hongarès

DATA TIRATGE

04-2010

FERMENTACIÓ

La 2ª fermentació es realitza durant 60 dies a una tª de 13°C i posterior criaça sobre les seves lies durant un mínim de 60 mesos fins al seu desgorjament.

ANALÍTICA

°Alcohol	12'10	% vol. 20°C
Acidès Total	3,50	gr. sulf/l.
Acidès Volàtil	0,31	gr. acèt/l.
Sucre Residual	1,10	gr/l.
SO2 LL/T	09/48	mgr/l.
pH	3,09	



NOTA DE CATA

COLOR:

Color groc palla-daurat i reflexes d'or nou, formant rosari de bombolla petita constant i persistent i àmplia corona.

AROMES:

Àmplia paleta aromàtica derivada de la interacció entre criaça en barrica i mares de llevat, on destaquen notes de fustes torrades, lleuger toc oxidatiu i notes de brioix i crema de pastisseria, sobre fons un toc vegetal (palla seca, mimosa) i mantenint final de fruita blanca madura (poma al forn i albercoc sec).

BOCA:

Pas en boca suau alhora que viu, amb carbònic en plena integració amb el vi i sensació sedosa al vel del paladar. Lleugera acidesa cítrica refrescant combinada amb notes vegetals fresques i balsàmiques (fonoll, farigola, herba tallada) de final llarg, postgust de fruits secs torrats i retrogust un xic dolç-amarg.