

CAVA

Fonpinet

Semi-sec

Varietats: macabeu, xarel·lo i parellada

Criança: Guarda - mínim de 9 mesos en ampolla a la cava

Graduació alcohòlica: 11,5 % vol.

Acidesa total: 5,2 g/L àcid tartàric

pH: 3,08

Sucres residuals: entre 32 i 50 g/L



Sòl i clima

Les vinyes d'on provenen els raïms amb que elaborem aquest cava es troben a la zona de Comptats de Barcelona, subzona Valls d'Anoia-Foix. El clima és típicament mediterrani, d'estius calorosos i secs i d'hiverns moderats. Els nostres sòls són majoritàriament argilocalcàris profunds, amb una alta capacitat de retenció d'aigua. Tan el clima com els sòls ajuden a la maduració del raïm i per tant, són factors a tenir en compte.



Elaboració







Aquest cava és elaborat conforme el mètode tradicional, un dels sistemes d'elaboració dels vins escumosos en que el vi base realitza una segona fermentació en ampolla.

El cava s'elabora a partir d'una primera fermentació, comuna a tots els vins, en la qual els sucres del raïm es converteixen en alcohol. Una vegada finalitzada aquesta primera fermentació, es barregen els diferents vins obtinguts amb cada varietat de raïm per tal de reunir les característiques qualitatives desitjades pel futur cava.

Un cop obtingut el vi base amb unes característiques determinades que el fan apte per la presa d'escuma, procedim al tiratge. Aquesta etapa, afegim sucre i llevats al vi base, de manera que un cop embotellat, els llevats duguin a terme una segona fermentació en ampolla o presa d'escuma característica dels caves. Durant el temps de la presa d'escuma i el posterior període de contacte amb les mares, les ampolles es mantenen al celler en condicions de temperatura i humitat adequades, en posició horitzontal perquè el líquid tingui més superfície de contacte amb el llevat i aconseguir unes característiques organolèptiques complexes.

Un cop acabada la segona fermentació i un mínim de 9 mesos de criança establerts per aquest vi escumós comença l'etapa de clarificació. Durant aquesta etapa es col·loquen les ampolles en sistemes mecànics (*Gyropalette*) per tal de facilitar el remogut i desenganxar els sediments o pòsits a fi de que es puguin dipositar en el coll de l'ampolla.

Un cop tots els sediments s'han dipositat al coll de l'ampolla, aquesta ja es pot degollar a fi d'assegurar la limpidesa del vi escumós. El degollament, en aquest cas, es fa amb l'ajuda de la congelació dels colls de les ampolles. Després es procedeix a tancar l'ampolla amb el tap de suro definitiu, l'etiquetat i l'encaixat per l'expedició.

	Groc clar amb reflexes verds.
	Intensitat aromàtica mitja-alta amb records a poma, pera, plàtan i lleugers tocs torrats.
	Entrada dolça, fresc, amb una bombolla fina i integrada. Afruitat i molt agradable en boca, ben arrodonit.
	Entre 6 i 7 °C.
	Copa tulipa.
	Es tracta d'un vi versàtil i que pot maridar amb quasi tots els aliments. L'àcida i les bombolles d'aquest escumós fan que es pugui maridar amb aliments grassos i/o àcids.

Al·lèrgens



Conté sulfits
