



Segura Viudas

Reserva Heredad D.O. CAVA

RESERVA HEREDAD FUE CREADO PARA MARCAR ESTILO EN EL MUNDO DE LOS ESPUMOSOS DE ALTA GAMA. LO ELABORAMOS CON EL OBJETIVO DE OFRECER UN CAVA ELEGANTE Y VERSÁTIL. PARA ELLO SELECCIONAMOS SÓLO LOS MEJORES VINOS DE CADA COSECHA QUE POSTERIORMENTE ENVEJECERÁN EN BOTELLA EN CONTACTO CON SUS LÍAS DURANTE MÁS DE 24 MESES.

LA CRIANZA TERMINA CUANDO EL EXPERTO LE DA EL TOQUE MÁGICO A CADA BOTELLA CON EL “POIGNETTAGE”, GIRO DE MUÑECA QUE INTENSIFICA EL CONTACTO DE LAS LÍAS CON EL VINO, DANDO ASÍ UN BOUQUET MÁS COMPLEJO.

PROCESO DE CREACIÓN:

- 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda sufrir oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.
- El mosto de Reserva Heredad procede del prensado más suave de la uva. Utilizamos únicamente el 50% del mosto, el llamado mosto flor, por ser el más aromático y delicado.
- La Primera fermentación se hace en tanques de acero inoxidable, a baja temperatura controlada, entre 14-16° C para mantener los aromas primarios de la uva.
- El coupage de Reserva Heredad se elabora con 9 vinos diferentes, cada uno de ellos vinificado en tanques separados. La magia del coupage consiste en conseguir que cada vino aporte su toque característico al conjunto.
- El Macabeo es la variedad dominante en el Reserva Heredad y le aporta la acidez y la frescura. También facilita que el vino tenga un buen envejecimiento durante los más de 24 meses que estará en reposo en contacto con las lías.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca, aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.
- Antes del aclarado, damos un toque manual o giro de muñeca llamado “poignettage”, que hace que las levaduras se despeguen del interior de la botella y vuelvan a mezclarse nuevamente con el vino, intensificando así el proceso de autólisis.
- El aclarado o removido de cada una de las botellas de Reserva Heredad, se hace a mano y en pupitres.
- El dosage de Reserva Heredad es de 11 gramos de azúcar por litro para facilitar el más amplio maridaje de este cava tan elegante con infinidad de deliciosos manjares.



DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 12% vol.
- Acidez Total 4 g/l
- Dosage 11 g/l
- Crianza en lías: Mínimo 24 meses. Cava Reserva.
- pH: 2,94

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color amarillo pajizo, su burbuja es pequeña y bien integrada. En nariz surgen primero los aromas de su crianza en lías, con sus ahumados y toques de bollería, apareciendo al final leves toques de miel, fruta y pétalos. En la boca es excelente, frutal y sabroso, con presencia de frutos secos procedentes de su crianza, pero muy elegante, dejando una sensación de plenitud a todo aquél que lo disfruta.

Gabriel Suberviola, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Fresca elegancia, todo coincide en este cava, hasta su presentación, fiel compañero de los platos con trufas, en este caso rayadas sobre diversos tipos de pastas. Los pescados blancos (lenguado, rape, etc.) a la meunière e incluso en guisos tradicionales mediterráneos son ideales compañeros, también con los jamones de cerdo blanco e incluso ibérico, quesos de pasta blanda cremosos (brie, camambert, etc.). Con carnes casa a la perfección con un lomo de ciervo braseado con compota de escaluñas y un largo etcétera.

Juan Muñoz, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIEDADES DE UVA:

67% Macabeo, 33% Parellada

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- 91 puntos. Guía Peñín de los vinos de España, 2012
- 9,40 puntos. Guía de vinos de Cataluña, 2012
- Medalla de Plata. International Wine & Spirits Competition Uk, 2012
- Medalla de Plata. Critics Challenge San Diego, USA, 2012
- Medalla de Plata. Wine Challenge Japan, 2012
- 88 puntos. The Wine Advocate, 2011
- 87 puntos. The Wine Enthusiast, 2011
- 92 puntos. International Wine & Spirits Competition Uk, 2011