



Segura Viudas

## Reserva Heredad Rosé D.O. CAVA

“...Placer...Frescura...Seducción...”

“...Pequeñas Producciones...”

“...Cava de Finca...Cava de Altura...”



### DATOS TÉCNICOS

- Acidez Total 4,3 g/l
- Dosage 9 g/l

#### COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Hace cuatro años que me pidieron, como Director Enólogo de Segura Viudas que creara el mejor Cava Rosado para Segura Viudas como compañero del Reserva Heredad Brut.

Desde entonces hemos esperado hasta que se dieran las mejores condiciones en vendimia y hasta que estuviéramos convencidos de que el resultado era el deseado. Me complace anunciar que ya podemos ofrecerles para ésta próxima estación el nuevo Reserva Heredad Rosado Brut.

Elaborado 100% con uvas de Pinot Noir de la cosecha del 2011, tiene un color bastante pálido, delicado, es elegante y con una acidez muy fresca y viva que me hacen predecir que podría ser un cava con largo potencial de envejecimiento.

Las cepas que dan fruto a éste cava crecen hace más de 26 años en un viñedo situado en una de las más exclusivas áreas del Alto Penedés, en Aiguaviva, en unas condiciones climáticas ideales para su cultivo y a más de 500 metros a nivel del mar.

La vendimia la hicimos a máquina y de noche para poder seleccionar la uva en su momento óptimo de maduración, conservando la acidez que queríamos y manteniendo la temperatura en ambiente más fresco para la perfecta recepción de los granos de uva. Una vez llegó la uva a la Heredad ni tan solo la prensamos para conservar la delicadeza del color y sólo tomamos como base del futuro cava el mosto flor que salió de la tolva de recepción de uva.

La crianza en botella se realizó en rimas horizontales durante más de 15 meses junto con nuestras levaduras seleccionadas. El “remuage” se hizo a mano.

A continuación pueden disfrutar de los comentarios de cata del Sommelier Juan Muñoz, Presidente de la Internacional de Sommeliers. Deseo de verdad que todos ustedes disfruten de nuestro Reserva Heredad Brut Rosé. Salud!

*Gabriel Suberviola  
Director Enólogo, Segura Viudas*

#### RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

En realidad este singular Cava se podría calificar con numerosos enunciados e incluso más, y es que estamos ante ...

Una Cava cuyo atractivo color salmón o rosa pálido nos atrae, y cuando percibimos su frescura frutal y su riqueza en matices, nos seduce.

Un Cava cuya producción es muy escasa, sólo 10.000 botellas, donde se seleccionan las vendimias concretas, donde existen años en los cuales no se produce.

Este es un Cava de finca de los que ahora están tan de moda en el nuevo y viejo mundo y a la vez un Cava de altura, otra expresión muy actual; altura real, ya que la finca de donde procede – Aiguaviva – está situada a más de 500 metros.

Todo esto hace que esta Pinot Noir, ideada y vinificada para Cava tenga esta frescura, pero frescura frutal, que acompaña de forma perfecta cuerpo, alcohol y fruta, fruta roja, como la granada madura en unión de grosellas rojas y con un fondo de flores frescas.

En boca es un Cava con mucha personalidad y esto lo dice su acidez, que es una acidez viva y natural, que a la vez le aporta amplitud e intensidad en el post-gusto, marcado siempre por estas frutas rojas. Yo lo tomaría ahora pero también guardaría algunas botellas para disfrutar de su evolución.

Ahora lo tomaría con muchos platos, tales como: risottos clásicos, trufa negra y blanca (en temporada), pescados con buena textura como rape, langosta, bogavante, bacalao, etc. Aunque también es fiel compañero de unos huevos estrellados con patatas de montaña y lonchas de jamón o de un salmón en papillote, etc.

Pero!!!, las botellas guardadas después de un año, las tomaría acompañadas de chocolates, como por ejemplo este postre singular: Pan tostado con chocolate fundido, flores de sal y aceite de oliva virgen extra.

La verdad es que no se si esperar a que la botella madure en casa, por ahora haré el postre y le pondré el Cava.

Gracias, salud y Cava.

*Juan Muñoz Ramos  
Sommelier*