



Segura Viudas

Torre Galimany 2012 Gran Reserva D.O. CAVA

TORRE GALIMANY ES LA EXPRESIÓN VERDADERA DE NUESTRA TIERRA Y DE UNA DE SUS VARIEDADES ESTRELLAS, LA XAREL·LO. EN EL AÑO 1998 NACIÓ LA PRIMERA COSECHA DE ESTA OBRA DE ARTE PARA SENTAR LA BASE DE UNA NUEVA GENERACIÓN DE CAVAS DE ALTA EXPRESIÓN Y PERSONALIDAD. UNA INQUIETUD QUE HABÍA EMPEZADO HACÍA AÑOS Y QUE MOVIÓ AL ENÓLOGO DE SEGURA VIUDAS, GABRIEL SUBERVIOLA, A ELABORAR UN XAREL·LO PARA CAVA FERMENTADO Y CRIADO EN BARRICA DE ROBLE. EL VIÑEDO DEL QUE PROCEDE ESTE XAREL·LO TIENE MÁS DE 70 AÑOS Y GRACIAS A SU BAJA PRODUCCIÓN Y ALTITUD, DA FRUTOS MUY MADUROS, CONCENTRADOS Y CON BUEN POTENCIAL PARA ENVEJECER. ES UN CAVA QUE ENAMORA Y SEDUCE A TODO EL QUE LO PRUEBA Y BUSCA NUEVAS EXPERIENCIAS SENSORIALES.



COMENTARIO SOBRE LA COSECHA:

El invierno fue muy seco (10 lts/m² desde Diciembre a Febrero 2012), con temperaturas muy bajas en los primeros días de Febrero (nieve) y en los primeros días de Marzo.

Estas bajas temperaturas atrasaron la fecha de brotación 10 días respecto al año 2011.

Primavera con temperaturas suaves y una pluviometría de 146 lts/m² que aseguró una aceptable reserva de agua hasta el enero.

Verano muy seco con unas lluvias totales de 80 lts/m² que fueron suficientes para evitar la defoliación y la deshidratación de la uva.

Temperaturas muy altas de 36-39°C durante todo el mes de Agosto que provocaron un adelanto de la vendimia respecto a las fechas esperadas.

La vendimia comenzó el día 24 de Agosto con la variedad Macabeo.

Las condiciones climatológicas (humedad baja, sequía y altas temperaturas) hicieron que el estado sanitario de la uva fuese óptimo, inmejorable.

PROCESO DE CREACIÓN:

- Torre Galimany fue uno de los primeros cavas del mercado con crianza en barrica y sentó las bases para demostrar que de las variedades de uva autóctona como la Xarel·lo se podían obtener cavas de crianza incluyendo la madera en su elaboración y abrir un camino más amplio en su gama de productos.
- El Coupage de este cava está dominado por la uva Xarel·lo proveniente de varios viñedos de edades comprendidas entre 32 y 73 años, destacando un viñedo "La Vinya del Corn" (Viña del Cuerno) con más de 73 años ubicada en Sant Joan Samora. Sus 2 hectáreas se asientan en un suelo arcilloso-calcáreo, de raíces profundas y buena filtración para el agua. Situada a una altura de 280 metros sobre el nivel del mar, pocos viñedos quedan de estas características en la zona, por la calidad de los frutos que nos da cada año.
- El 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 Kg para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda provocar oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.
- En el coupage del Torre Galimany intervienen 2 de vinos Xarel·lo, 1 de Macabeo y 1 de Parellada. Uno de los vinos de Xarel·lo fermentó en barrica de roble y permaneció en la misma barrica durante 5 meses. El otro vino de Xarel·lo, fermentó en depósito de acero inoxidable donde permaneció 5 meses en contacto con sus lías.
- Tanto el vino de Macabeo como el de Parellada fermentan en tanque de inox, y permanecen varios meses en contacto con las lías de la fermentación, para aumentar su complejidad y estructura.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas que dan una personalidad propia a nuestros cavas.
- El tiraje se realizó en Febrero 2013. Ha tenido una crianza en botella de 30 meses como mínimo y es un Cava Gran Reserva.
- Para poder apreciar los múltiples matices de la barrica y los vinos base, este cava no lleva ningún licor de expedición ni se le añade azúcar. Es por lo tanto un Brut Nature.



Segura Viudas

Torre Galimany 2012 Gran Reserva



COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color amarillo pajizo pálido.

Burbujas finas y abundantes que forman una blanquecina media corona.

En nariz predomina la fruta sobre la madera. Aparecen aroma de fruta tropical (piña) y de flores blancas en un fondo especiado (vainilla y coco) aportado por la fermentación y crianza del Xarel·lo en barrica nueva.

En boca se presenta con buen cuerpo y con una acidez larga pero sabroso, con muy buena presencia de la fruta y con un carbónico integrado y cremoso.

Gabriel Suberviola, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Los recuerdos a frutos secos y tostados suaves, le transmiten un gran carácter siendo idóneo para armonizar con alimentos ahumados como el salmón y el arenque, así com trufas, pues suaviza sus sabores. Indispensable compañero del foie gras y las carnes a la barbacoa ya que tiene estructura suficiente para equilibrar los sabores intensos.

Como intenso y perfecto es el maridaje con los quesos de gran expresión como el Roquefort, Torta del Casar, arroces de elaboraciones complejas y Jamón de bellota.

Luis Alberto González, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola- Enólogo y Director técnico de Segura Viudas.

Pedro Hellín- Enólogo y Jefe de Laboratorio de Segura Viudas.

VARIEDADES DE UVA:

Domina la uva Xarel·lo, con aportaciones de Macabeo y Parellada procedentes de viñedos viejos.

DATOS TÉCNICOS:

- Alcohol: 12,5% vol.
- Acidez Total: 3,75 g/l
- Dosage: < 3 g/l. Sin licor de expedición.
- Crianza en lías: Mínimo 30 meses. Cava Gran Reserva. Tiraje en Febrero 2013.
- pH: 2,92
- Producción: 22.136 botellas.