



# Segura Viudas

## BRUT - RESERVA

Fruita, frescor i complexitat són les tres principals virtuts que defineixen el Brut Reserva de Segura Viudas. La fruita i la frescor provenen de la cura amb la qual tractem el raïm, 100% recollit a mà i transportat en caixes de 25 quilos per evitar que el gra es trenqui i que el most pugui patir oxidacions, amb la consegüent pèrdua de frescor. La complexitat procedeix d'una elaboració especial consistent en l'autòlisi dels llevats amb el vi base durant 3 mesos abans de ser embotellat, i una segona autòlisi dels llevats durant un mínim de criaça de 15 mesos a l'interior de l'ampolla.



### DADES TÈCNiques

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa total 3,55 g/l
- Dosificació 9 g/l
- Criaça en mares: mínim 15 mesos
- Cava de Reserva

### VARIETATS DE RAÏM:

- 50% macabeu
- 30% parellada
- 20% xarel·lo

### PROCÉS DE CREACIÓ

- Domini del raïm macabeu, que aporta una acidesa equilibrada i el caràcter afruitat. És el responsable de la finor i l'elegància que busquem en les nostres creacions.
- El raïm amb què s'elabora el Brut Reserva prové d'una gran diversitat de vinyes de la regió. D'aquesta manera, aprofitem la peculiaritat de cada zona per aconseguir un cava complex i harmònic.
- Premsatge del raïm sencer per mantenir la identitat del producte i evitar oxidacions.
- Decantació natural del most durant 24 hores per obtenir vins més afruitats i elegants.
- Primera i segona fermentació realitzada amb els nostres propis llevats seleccionats. Aquests llevats aporten estructura, suavitat en boca, aromes més complexes (mel, fruita seca, flors) i una bombolla elegant i persistent.
- El cupatge procedeix de deu vins diferents, dels quals quatre, un cop acabada la fermentació, segueixen un procés de criaça amb les mares en dipòsit durant 3 mesos.
- Mínim de 15 mesos de criaça en ampolla, en condicions de plena foscor i repòs, a 20 metres sota terra, i a una temperatura constant i natural entre 14 i 16 °C.

### COMENTARI DE L'ENÒLEG

La carta de presentació del Brut Reserva Segura Viudas és la seva bombolla elegant i persistent. Aroma de fruits blancs, tropicals i cítrics, i notes florals moderades. El seu paladar és exquisit, complex i saborós, amb bona acidesa i gust de llimona dolça i pinya. Pas de boca sec i bona persistència al paladar.

*Manel Quintana, Enòleg*

### RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER

És el cava ideal per començar un àpat, fidel amic de les conserves (cloïsses, escopinyes, anxoves), ideal també amb les pastes com tallarines amb fruits del mar, ruixats amb un oli d'oliva verge extra d'arbequina, així com amb amanides temperades de guatlla. Sorprenent amb els formatges de pasta tova d'ovella com les coques (Casar, Serena, del Pirineu, etc.) gràcies a la seva justa dosificació de nou grams de sucre.

*Juan Muñoz, Sommelier*

### EQUIP TÈCNIC

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg  
Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg