



Segura Viudas

RESERVA HEREDAD

El cava Reserva Heredad va néixer per marcar estil al món dels escumosos d'alta gamma. L'elaborem per oferir un cava elegant i versàtil. Per això, només seleccionem els millors vins de cada collita, que posteriorment envelliran en ampolla en contacte amb les mares durant més de 24 mesos. La criança acaba quan l'expert dona el toc màgic a cada ampolla amb el "poignettage", el gir de canell que intensifica el contacte de les mares amb el vi per obtenir un bouquet més complex.



PROCÉS DE CREACIÓ

- El raïm, procedent de vinyes velles, es recull a mà i es transporta en caixes foradades de 25 quilos per evitar que el gra es trenqui i que el most pugui patir oxidacions, amb la consegüent pèrdua de frescor.
- El most del cava Reserva Heredad procedeix del premsatge més suau del raïm. Utilitzem únicament el 50% del most, l'anomenat most flor, més aromàtic i delicat.
- La primera fermentació es fa en tancs d'acer inoxidable, a baixa temperatura controlada, entre 14-16 °C per mantenir les aromes primàries del raïm.
- El cupatge del Reserva Heredad s'elabora amb nou vins diferents, cadascun dels quals es vinifica en tancs separats. La màgia del cupatge consisteix a aconseguir que cada vi aportï el seu toc característic al conjunt.
- El macabeu és la varietat dominant al Reserva Heredad, que aporta acidesa i frescor. També facilita que el vi tingui un bon envelliment durant els més de 24 mesos que estarà en repòs en contacte amb les mares.
- 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.
- Abans de la clarificació agitem la botella manualment amb un gir de canell anomenat "poignettage", que fa que els llevats es desenganxin de l'interior de l'ampolla i tornin a barrejar-se novament amb el vi, intensificant així el procés d'autòlisi.
- La clarificació o remoguda de cadascuna de les ampolles del Reserva Heredad, es fa a mà i en pupitres.
- La dosificació és de 9 grams de sucre per litre, per facilitar el més ampli maridatge d'aquest cava tan elegant amb una infinitat de delicioses menges.

DADES TÈCNIQUES

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa total 3,50 g/l
- Dosificació 9 g/l
- Criança en mares: mínim 15 mesos.
- Cava Reserva
- pH: 2,97

VARIETATS DE RAÏM:

- 75% macabeu
- 25% chardonnay

COMENTARI DE L'ENÒLEG

Color groc palla, la bombolla és petita i ben integrada. Al nas, sorgeixen primer les aromes de la criança en mares, amb els seus fumats i tocs de pastisseria, mentre que el final es distingeix per lleus tocs de mel, fruita i pètals. És excel·lent, afruitat i saborós en boca, amb presència de fruita seca procedent de la criança, però molt elegant, deixa una sensació de plenitud a tothom qui el gaudeix.

Manel Quintana, Enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER

Fresca elegància, tot coincideix en aquest cava, fins a la presentació. Fidel company de plats amb tòfones, en aquest cas ratllades sobre diverses classes de pastes. Altres companys ideals són els peixos blancs (llenguado, rap, etc.) a la meunière i fins i tot els guisats tradicionals mediterranis, però també els pernills de porc blanc i fins i tot ibèric i els formatges de pasta tova cremosos (brie, camembert, etc.). Amb carns, casa a la perfecció amb un llom de cervol brasejat amb compota d'escalunyes i un llarg etcètera.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIP TÈCNIC

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