



SEGURA VIUDAS LAVIT BRUT NATURE



Proceso de Elaboración

El cultivo de la viña y la cultura del vino forman parte de las tradiciones cotidianas del pueblo de LAVIT desde antes del siglo X. Lavit de Segura Viudas nació en 1999 para rendir tributo a nuestra tierra y a las costumbres que de ella hemos heredado. Nuestro deseo a la hora de crear Lavit Brut Nature es el de ofrecer un cava donde domine la fruta y se transmita la tipicidad de la tierra, y estas características son las que han llevado a Lavit Brut Nature a ganar numerosos premios en el ámbito internacional.

° La selección del Coupage para Lavit Brut Nature empieza en el viñedo, pues tanto la Macabeo como la Parellada proceden de dos fincas escogidas por nuestros enólogos y que nos dan las características que necesitamos para Lavit Brut Nature:

- La uva Macabeo proviene de una finca llamada "Viña de los Plátanos", situada a las afueras de Vilafranca del Penedés. Las cepas tienen más de 40 años y el suelo es franco-arcilloso y algo calcáreo. La finca está a 330 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo suele recogerse a principios de Septiembre. La Macabeo aporta a Lavit Brut Nature la acidez, la frescura y el cuerpo necesario para evolucionar en botella.

- La uva Parellada procede de la mejor zona de cultivo para esta variedad tan delicada. En el Pla de Manlleu, a 600 metros sobre el nivel del mar está la finca de "Sant Marc" donde a mediados de Octubre vendimiamos la Parellada más elegante de la zona. Cepas viejas, entre 40 y 50 años, de baja producción y sentadas en suelos calcáreo-arcillosos enriquecidos con compuestos minerales y abundantes piedras. La Parellada le da al coupage la ligereza, la finura y la elegancia propias del Lavit Brut Nature.

° Como en todas nuestras creaciones, el 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 coupage se elabora con varios vinos diferentes de Macabeo y Parellada. A la hora de seleccionarlos, buscamos vinos muy afrutados, con buena estructura en boca y de una acidez media para que después de los 18 meses de crianza con sus lías aún permanezcan y dominen los aromas varietales de la uva.

° Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan cualidades que le dan una identidad propia.

° Para poder apreciar los múltiples matices de Lavit Brut Nature, el licor de expedición no lleva azúcar añadido.



Coupage

Macabeo y Parellada



Notas de cata

Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Su burbuja es fina y con buen desprendimiento, formando ligera corona. Aromas de crianza (levaduras, frutos secos, mantequilla), de frutas maduras y recuerdos anisados. En boca su entrada es suave y fresca; con una burbuja que encaja muy bien en la boca. En vía retronasal aparecen los recuerdos a frutos secos. Es un cava con un postgusto seco y de marcado carácter.



Maridaje

Lavit Brut Nature es un perfecto compañero que equilibra a la perfección las notas siempre dulces de las comidas orientales (Japón) y asiáticas. También es ideal compañero de los aperitivos, los entrantes, así como ensaladas de pescados, los arroces, carnes blancas, etc. Por su grado de dulzor y acidez acompaña muy bien pescados grasos como el salmón, la trucha o el esturión. Su frescura y elegancia mediterránea lo hacen el partner perfecto para una cocina internacional.



Análisis

Grado alcohólico:	12 % vol.
Acidez total:	3,70 g/l
pH	3
Dosage:	<3 g/l