



TORRE GALIMANY



Proceso de Elaboración

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.

- ° 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 30 y 71 años, destacando un viñedo "La Vinya del Corn" (Viña del Cuerno) con más de 71 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 Abril del 2011.
- ° 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.



Coupage

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



Notas de cata

Color amarillo pajizo pálido y brillante. Burbujas finas que evolucionan lentamente a la superficie de la copa donde forman preciosos y atractivos ramilletes.

En nariz predomina la fruta sobre la madera. Aparecen aromas 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.

Sabrosa entrada en boca, acidez larga que perdura en la boca de una forma agradable y armoniosa, con buena presencia de fruta y con un carbónico integrado y cremoso



Crianza

Ha tenido una crianza en botella de 30 meses como mínimo y es un Cava Gran Reserva.



Análisis



Grado alcohólico:	12,5 % vol
Acidez total:	4 g/l
pH	3,09
Dosage:	< 3 g/l. Sin licor de expedición.



Maridaje

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 como 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.