



# Segura Viudas

## GRAN RESERVA - VINTAGE 2015

El cava Brut Vintage només s'elabora en determinades anyades, quan sabem que els vins base seran capaços d'envellir llargament en ampolla. Només els millors vins blancs aguanten més de 40 mesos de criança amb les mares. És, per tant, un mil·lisimé, 100% de raïm d'una sola collita, ja que no en fem cada verema. Una altra particularitat d'aquest cava, és el licor d'expedició, elaborat amb vins fermentats i envellits en botes de roure.



### DADES TÈCNiques

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa total 3,60 g/l
- Dosificació < 3 g/l
- Criança en mares: mínim 30 mesos
- Cava Gran Reserva

### VARIETATS DE RAÏM:

- 85% macabeu
- 15% chardonnay

### PROCÉS DE CREACIÓ

- El macabeu és la varietat dominant del Vintage, i aporta l'acidesa i la frescor alhora que en millora l'envelliment. La varietat chardonnay enriqueix el cupatge amb notes florals i aromàtiques.
- El most per al Brut Vintage procedeix del premsatge més suau del raïm. Utilitzem únicament el 50% del most, l'anomenat most flor, més aromàtic i delicat.
- El cupatge s'elabora amb dotze vins de macabeu i chardonnay. Fermenten per separat i a baixa temperatura (14-16° C) per obtenir la seva màxima identitat varietal.
- 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.
- Per intensificar encara més la sensació de complexitat d'aquest cava, el licor d'expedició està elaborat amb vins blancs que han fermentat i envellit durant cinc mesos en bota de roure, americà i francès.
- Per poder apreciar els múltiples matisos del Brut Vintage, el licor d'expedició no porta sucre afegit, i és, per tant, un brut nature.

### COMENTARI DE L'ENÒLEG

Color groc palla amb reflexos daurats.

En aquest cava s'aprecien bombolles fines que ressalten la seva brillantor i formen un lleuger cordó a la superfície de la copa.

Aromes de bona intensitat i complexitat. Apareixen notes de fruites madures (poma), i tons cítrics en un fons elegant de fruita seca i pastisseria aportats per la correcta criança amb llevats.

Es presenta saborós, fresc i harmònic en boca, amb una bona presència afrutada; discorre amb cremositat i té un final amb les excel·lents sensacions gustatives d'un gran cava de criança.

*Manel Quintana, Enòleg*

### RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER

Cava intens i cremós en boca que combina a la perfecció les notes elegants de les fruites amb el cos de la llarga criança. Ateses les característiques, és ideal per acompanyar el pernil ibèric de gla, la untuositat del qual exigeix frescor i cos. Les carns blanques amb salses lleugeres fan d'aquest cava el company ideal. Ara bé, us aconsellem que l'acompanyeu amb un plat recuperat, com la Llagosta amb gall de corral (mar i muntanya), o amb un plat de cuina japonesa, en què la soja s'equilibra amb la finor dels peixos crus. Amb la tonyina vermella a la graella, fa que es mantinguin ambdós sabors en plena harmonia. És ideal amb els formatges curats de pasta premsada i, fins i tot, fumats de cabra i d'ovella, així com amb els de pasta cuita com l'Emmental, que exalcen les notes de fruites i cremoses del cava.

*Juan Muñoz, Sommelier*