



Segura Viudas

LAVIT

El cultiu de la vinya i la cultura del vi formen part de les tradicions quotidianes del poble de Lavit des d'abans del segle X. El Lavit de Segura Viudas va néixer el 1999 per rendir tribut a la nostra terra i als costums que n'hem heretat. El nostre desig a l'hora de crear el Lavit Brut Nature és oferir un cava en què domini la fruita i es transmeti la tipicitat de la terra. Aquestes característiques són les que han portat el Lavit Brut Nature a guanyar nombrosos premis en l'àmbit internacional.



DADES TÈCNiques

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa total 3,63 g/l
- Dosificació <3 g/l
- Criança en mares: mínim 15 mesos
- pH: 3,00

VARIETATS DE RAÏM:

- 70% macabeu
- 30% parellada

PROCÉS DE CREACIÓ

- La selecció del cupatge per al Lavit Brut Nature comença a la vinya, ja que tant el macabeu com el parellada es conreen en dues finques escollides pels nostres enòlegs que ens donen les característiques que necessitem per al Lavit Brut Nature:

- El raïm macabeu prové d'una finca anomenada "Viña de los Plátanos", situada als afores de Vilafranca del Penedès. Els ceps tenen més de 40 anys i el sòl és franc-argilós i una mica calcari. La finca és a 330 m sobre el nivell del mar. Aquesta vinya se sol recollir a principis de setembre. El macabeu aporta l'acidesa, la frescor i el cos necessari al Lavit Brut Nature per evolucionar a l'ampolla.

- El raïm parellada prové de la millor zona de cultiu per a aquesta varietat tan delicada. Al Pla de Manlleu, a 600 m sobre el nivell del mar, hi ha la finca de "Sant Marc" on a mitjan octubre veremem el parellada més elegant de la zona. Ceps vells, entre 40 i 50 anys, de baixa producció asseguts en sòls calcaris-argilosos enriquits amb compostos minerals i abundants pedres.

El parellada imprimeix al cupatge la lleugeresa, la finor i l'elegància pròpies del Lavit Brut Nature.

- Com en totes les nostres creacions, el 100% del raïm es recull a mà, i es transporta en caixes foradades de 25 kg per evitar que el gra es trenqui i que el most pugui patir oxidacions, amb la consegüent pèrdua de frescor.

- El cupatge s'elabora amb diversos vins de macabeu i parellada. A l'hora de seleccionar-los, busquem vins molt afruitats, amb bona estructura en boca i d'una acidesa mitjana perquè després del temps de criança amb les mares romanguin i dominin les aromes varietals del raïm.

- Primera i segona fermentació realitzada amb els nostres propis llevats seleccionats. Aquests llevats aporten qualitats que li donen una identitat pròpia.

- El licor d'expedició no porta sucre afegit per poder apreciar els múltiples matisos del Lavit Brut Nature.

COMENTARI DE L'ENÒLEG

Color groc palla amb irisacions verdoses. La bombolla és fina i amb bon despreniment, formant una corona lleugera. Aromes de criança (llevats, fruita seca, mantega), de fruites madures i records anisats. L'entrada en boca és suau i fresca; amb una bombolla que encaixa molt bé. A la via retronasal apareixen els records a fruita seca. És un cava amb un postgust sec i de marcat caràcter.

Manel Quintana, Enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER

El Lavit Brut Nature és un perfecte company que equilibra a la perfecció les notes sempre dolces dels menjars orientals (Japó) i asiàtics. També és un bon company dels aperitius, els entrants, així com amanides de peix, els arrossos, carns blanques, etc. Pel seu grau de dolçor i acidesa, acompanya molt bé peixos grassos com el salmó, la truita o l'esturió. La seva frescor i l'elegància mediterrània el fan el partner perfecte per a un plat de cuina internacional.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIP TÈCNIC

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg

Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg