

# SEGURA VIUDAS BRUT VINTAGE GRAN RESERVA



## Proceso de Elaboración

Brut Vintage sólo se elabora en determinadas añadas, cuando sabemos que sus vinos base van a ser capaces de envejecer largamente en botella. Sólo los mejores vinos blancos aguantan más de 40 meses de crianza con sus lías. Es por lo tanto un "millesimé", 100% de uvas de una sólo cosecha pues no lo creamos cada vendimia. Otra particularidad de este cava es su licor de expedición, elaborado con vinos fermentados y envejecidos en barricas de roble.

° El Macabeo es la variedad dominante del Vintage y le aporta la acidez y la frescura a la vez que mejora su envejecimiento. La Parellada, procedente de las partes más altas de la región, y recogida casi un mes después que la Macabeo, enriquece el coupage con notas florales y aromáticas.

° El mosto para Brut Vintage procede del prensado más suave de la uva. Utilizamos únicamente el 50% del mosto, el llamado mosto flor, por ser el más aromático y delicado.

° El coupage se elabora con 12 vinos diferentes de Macabeo y Parellada. Fermentan por separado y a bajatemperatura (14-16 °C) para obtener su máxima identidad varietal.

° Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca, aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.

° Para intensificar aún más la sensación de complejidad de este cava, el licor de expedición está elaborado con vinos blancos que han fermentado y envejecido en barrica de roble, americano y francés, durante 5 meses.

° Para poder apreciar los múltiples matices de Brut Vintage, el licor de expedición no lleva azúcar añadido, y es por lo tanto un Brut Nature.

## COMENTARIOS DE LA COSECHA

La vendimia se ha caracterizado por una primavera seca, un verano suave y durante los meses de septiembre y octubre lluvias y humedad.

En cuanto a la maduración, nos encontramos con que ha sido más rápida que el año pasado debido a las condiciones climatológicas sufridas tanto en primavera como en verano.

La acidez de las uvas se ha mantenido en unos niveles óptimos.

La cantidad de uva se situó en torno a un 15% menor a la del año pasado.

La disminución de la cantidad total de uva antes mencionada, se debió a la primavera seca, que hizo que la salida de uva fuera un 3-5% inferior al año anterior.

Las variedades de uva más tempranas fueron el Chardonnay y el Pinot Noir, que se empezaron a cosechar la semana del 10 de agosto. El Macabeo, la semana del 25 de agosto.

En resumen, la vendimia en sí fue complicada, pero después de haber hecho la selección más cuidadosa de las uvas, ya en las propias viñas, podemos asegurar que ha sido de muy buena calidad.



## Análisis

Grado alcohólico:	12 %vol
Acidez total:	3,55 g/l
pH	3
Dosage:	< 3 g/l



## Coupage

Macabeo  
Parellada

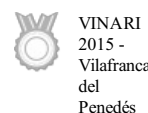
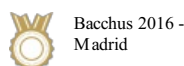
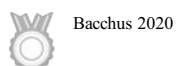


## Notas de cata

Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

Se aprecian en este Cava, burbujas finas que resaltan su brillo y forman un ligero cordón en la superficie de la copa. Aromas de buena intensidad y complejidad. Aparecen notas de frutas maduras (manzana), y tonos cítricos en un fondo elegante de frutos secos y panadería aportados por su correcta crianza con levaduras.

En boca se presenta sabroso, fresco y armónico, con una buena presencia afrutada; discurre con cremosidad y tiene un final con las excelentes sensaciones gustativas de un gran cava de crianza.





## Crianza

Crianza en lías: Mínimo 30 meses. Cava Gran Reserva



## Maridaje

Cava intenso y cremoso en boca que combina a la perfección las notas elegantes de las frutas con el cuerpo de la larga crianza. Debido a estas características es ideal para acompañar el Jamon Ibérico de Bellota, cuya untuosidad necesita frescura y cuerpo. Las carnes blancas con ligeros salseados hacen de este cava un compañero perfecto. Pero les aconsejamos que lo acompañen con un plato recuperado como es la Langosta con Gallo de corral (mar y montaña), así como también es ideal con la cocina japonesa, donde la soja se ve equilibrada con la finura de los pescados crudos. Con el atún rojo a la parrilla hace que se mantengan ambos sabores de forma equilibrada. Con los quesos curados de pasta prensada e incluso ahumados de cabra y oveja es ideal, así como con los de pasta cocida como Enmental, cuyas notas frutales y cremosas se ensalzan.

