



# Segura Viudas

## GRAN RESERVA - VINTAGE 2015

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.



### PROCESO DE CREACIÓN

- El Macabeo es la variedad dominante del Vintage y le aporta la acidez y la frescura a la vez que mejora su envejecimiento. La variedad Chardonnay 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 Chardonnay. Fermentan por separado y a baja temperatura (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.

### COMENTARIO DEL ENÓLOGO

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.

### RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

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 Emmental, cuyas notas frutales y cremosas se ensalzan.

### DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 12% vol.
  - Acidez Total 3,60 g/l
  - Dosage < 3 g/l
  - Crianza en lías:  
Mínimo 30 meses.
- Cava Gran Reserva

### VARIETADES DE UVA

- 85% Macabeo
- 15% Chardonnay