



Segura Viudas

LAVIT

El cultivo de la viña y la cultura del vino forman parte de las tradiciones cotidianas del pueblo de LAVIT desde antes del siglo X. Lavit de Segura Viudas nació en 1999 para rendir tributo a nuestra tierra y a las costumbres que de ella hemos heredado. Nuestro deseo a la hora de crear Lavit Brut Nature es el de ofrecer un cava donde domine la fruta y se transmita la tipicidad de la tierra, y estas características son las que han llevado a Lavit Brut Nature a ganar numerosos premios en el ámbito internacional.



PROCESO DE CREACIÓN

• La selección del Coupage para Lavit Brut Nature empieza en el viñedo, pues tanto la Macabeo como la Parellada proceden de dos fincas escogidas por nuestros enólogos y que nos dan las características que necesitamos para Lavit Brut Nature :

- La uva Macabeo proviene de una finca llamada “Viña de los Plátanos”, situada a las afueras de Vilafranca del Penedés. Las cepas tienen más de 40 años y el suelo es franco-arcilloso y algo calcáreo. La finca está a 330 m sobre el nivel del mar. Este viñedo suele recogerse a principios de Septiembre. La Macabeo aporta a Lavit Brut Nature la acidez, la frescura y el cuerpo necesario para evolucionar en botella.

- La uva Parellada procede de la mejor zona de cultivo para esta variedad tan delicada. En el Pla de Manlleu, a 600 m sobre el nivel del mar está la finca de “Sant Marc” donde a mediados de Octubre vendimiamos la Parellada más elegante de la zona. Cepas viejas, entre 40 y 50 años, de baja producción y sentadas en suelos calcáreo-arcillosos enriquecidos con compuestos minerales y abundantes piedras.

La Parellada le da al coupage la ligereza, la finura y la elegancia propias del Lavit Brut Nature.

• Como en todas nuestras creaciones, el 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda sufrir oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.

• El coupage se elabora con varios vinos diferentes de Macabeo y Parellada. A la hora de seleccionarlos, buscamos vinos muy afrutados, con buena estructura en boca y de una acidez media para que después del tiempo de crianza con sus lías permanezcan y dominen los aromas varietales de la uva.

• Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan cualidades que le dan una identidad propia.

• Para poder apreciar los múltiples matices de Lavit Brut Nature, el licor de expedición no lleva azúcar añadido.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Su burbuja es fina y con buen desprendimiento, formando ligera corona. Aromas de crianza (levaduras, frutos secos, mantequilla), de frutas maduras y recuerdos anisados. En boca su entrada es suave y fresca; con una burbuja que encaja muy bien en la boca. En vía retronasal aparecen los recuerdos a frutos secos. Es un cava con un postgusto seco y de marcado carácter.

Manel Quintana, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Lavit Brut Nature es un perfecto compañero que equilibra a la perfección las notas siempre dulces de las comidas orientales (Japón) y asiáticas. También es ideal compañero de los aperitivos, los entrantes, así como ensaladas de pescados, los arroces, carnes blancas, etc. Por su grado de dulzor y acidez acompaña muy bien pescados grasos como el salmón, la trucha o el esturión. Su frescura y elegancia mediterránea lo hacen el partner perfecto para una cocina internacional.

Juan Muñoz, Sumiller

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 12% vol.
- Acidez Total 3,63 g/l
- Dosage <3 g/l
- Crianza en lías:
Mínimo 15 meses.
- pH: 3,00

VARIETADES DE UVA

- 70% Macabeo
- 30% Parellada

EQUIPO TÉCNICO

Manel Quintana - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo

Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo