

SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA 2022



Segura Viudas



Segura Viudas Brut Reserva es un cava de Guarda Superior, símbolo de tradición y ejemplo de equilibrio. Reposa en las cavas, en condiciones de poca luz y silencio, un mínimo de 18 meses, añadiendo riqueza aromática y complejidad al producto.

Durante la vendimia se seleccionaron las mejores uvas de variedades locales y una parte de Chardonnay y Pinot Noir que aportan elegancia y complejidad.

Para el diseño de esta botella, nos inspiramos en el Cava Reserva Heredad, un ícono de nuestra marca y los valores que ésta representa. En el collarín incorporamos papel ecológico hecho con residuos de uva reforzando nuestro compromiso con la sostenibilidad. Unimos tradición e innovación, manteniéndonos siempre fieles a nuestro respeto por las raíces.

PROCESO DE CREACIÓN

- Las uvas proceden de fincas situadas a lo largo del territorio, entre el macizo del Garraf y la cordillera de Montserrat, hasta su apertura al Mar Mediterráneo. La acción reguladora del mar y la imponente muralla protectora contra los vientos del norte que es el macizo de Montserrat, convierten esta región en un espacio geográfico de clima templado, con inviernos suaves y veranos no demasiado secos. Estas condiciones climáticas permiten encajar a las variedades autóctonas del Cava en los diferentes paisajes de la región según sus necesidades.
- La variedad Xarel·lo, proviene de los viñedos situados en la zona litoral, y confiere a los vinos aroma, cuerpo y estructura.
- La uva Macabeo, predomina en la parte central del valle y nos aporta vinos con buena acidez, frescura y el cuerpo necesario para evolucionar en botella.
- La uva Parellada procede de las zonas más altas y le da al coupage la ligereza, la finura y la elegancia propias del Segura Viudas Brut Reserva.
- La variedad Chardonnay procede del Alt Penedés y nos da vinos muy elegantes con alta intensidad aromática, grado alcohólico alto y muy buena acidez.
- La uva Pinot Noir procede de diversas parcelas del Penedés y aporta al vino notas sutiles de fruta roja ácida, alarga la acidez y su potencial de envejecimiento y aumenta su complejidad.
- Para la elaboración de este producto, realizamos un prensado muy suave de la uva. Utilizando únicamente el 50% del mosto, el llamado mosto flor, por ser el más aromático y delicado.
- La primera fermentación de los vinos se hace por separado en tanques de acero inoxidable y a baja temperatura (14-16° C) para obtener su máxima identidad varietal.
- El dosage de Segura Viudas Brut Reserva es de 9 gramos de azúcar por litro para facilitar el más amplio maridaje de este cava tan elegante con infinidad de deliciosos manjares.
- El vino base se embotelló en abril del 2023.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonos verdosos y burbuja que forma una corona persistente. Aroma afrutado y fresco, con presencia de fruta blanca (manzana), notas de fruta tropical (piña) y un toque ácido. También se perciben notas florales (flor de azahar), de bollería y frutos secos, creando un aroma complejo y equilibrado. En boca es goloso y fresco, con buen equilibrio entre dulzor y acidez. En el retrogusto aparecen notas de fruta blanca y ácida.

Ton Raventós, Enólogo

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,00 % vol.
Acidez total: 3,45 g/l
Dosage: 9 g/l

Crianza en lías:
Mínimo 18 meses

VARIEDADES DE UVA

35% Macabeo
35% Xarel·lo
20% Parellada
5% Chardonnay
5% Pinot Noir

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Segura Viudas Brut Reserva nos invita a disfrutar de maridajes sofisticados. Su textura untuosa y aromas tostados son ideales para acompañar una rica pasta carbonara, huevos trufados o un cremoso risotto de cuatro quesos. Realza platos de mar como el rodaballo al pil pil o las vieiras y bogavantes a la plancha. Para un toque exótico, marida con un curry de leche de coco, una crema de calabaza thai o una tempura de vegetales.

Matilde Rinaldis, Sumiller

RESPECTO POR LAS RAÍCES

Desde el siglo XIX