



Segura Viudas

Brut Vintage 2013 Gran Reserva D.O. CAVA

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 SÓLA 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.



COMENTARIOS SOBRE LA COSECHA:

Un invierno seco (63 l/m²), una primavera muy lluviosa (307 l/m²) y con temperaturas frescas, un verano seco (42 l/m²) con temperaturas suaves, han sido las condiciones climatológicas que han hecho que la uva haya madurado lentamente retrasando así la fecha de inicio de la vendimia. Este retraso es de 10 días con respecto al año 2012. Empezamos la vendimia con la variedad Macabeo el día 2 de Septiembre, la variedad Xarel·lo empezó el día 11 de Septiembre y la variedad Parellada el día 23 del mismo mes de Septiembre.

La acidez de las uvas se ha mantenido en unos niveles óptimos, la sanidad ha sido excelente.

La climatología ha sido nuestra mejor aliada durante todo el ciclo vegetativo de las cepas, sobre todo en la época de maduración.

Durante esta época hemos tenido temperaturas suaves, escasa pluviometría, y grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

Estas condiciones climatológicas han hecho que la uva haya madurado lentamente provocando así una gran concentración de sabor y de aromas en la uva.

En resumen, podemos asegurar que la del 2013 ha sido una vendimia fantástica y excepcional coincidiendo una gran cantidad con una gran calidad.

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 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 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 bodega 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.

Gabriel Suberviola, Winemaker

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 Enmental, cuyas notas frutales y cremosas se ensalzan.

Juan Muñoz, Sommelier

DATOS TÉCNICOS

- Alcohol: 12% vol.
- Acidez Total: 3,65 g/l
- Dosage: < 3 g/l
- Crianza en lías: Mínimo 30 meses. Cava Gran Reserva
- pH: 3.05
- Producción: 98.000 botellas

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola (Director técnico de Segura Viudas y Enólogo)
Pedro Hellín (Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo)

VARIEDADES DE UVA:

Macabeo 67% - Parellada 33%