



Segura Viudas

Gran Cuvée Reserva D.O. CAVA

EL GRAN CUVÉE RESERVA ES UN NUEVO DESAFÍO PARA NUESTROS ENÓLOGOS. EL PRINCIPAL OBJETIVO ES EL DESEO DE MOSTRAR NUESTRO APOYO A LAS ANTIGUAS UVAS AUTÓCTONAS, COMO LA MACABEO Y LA PARELLADA, NUESTRAS UVAS BLANCAS MÁS DELICADAS; DESPUÉS DE MEZCLAR NUEVE VINOS BASE DIFERENTES, AÑADIMOS UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE CHARDONNAY Y PINOT NOIR PARA CONTRIBUIR A SU PERSONALIDAD Y BUENA ACIDEZ. EL RESULTADO FINAL ES UNA CREACIÓN FRESCA, ELEGANTE Y COMPLEJA, QUE SOLO SE LLEVA A CABO CUANDO SE DAN TODAS LAS CONDICIONES DE CLIMA, SUELO Y COSECHA.



PROCESO DE CREACIÓN:

- Las variedades macabeo y parellada se recogen a mano, ya que son el fruto de viñas muy viejas y tradicionales.
- Las uvas macabeo proceden de viñedos viejos, lo que significa una menor producción y fruto de mayor personalidad, seleccionado exclusivamente para este cuvée. La producción media es de 2 kg por cepa, o 5.000 kg/ha, mientras que el rendimiento normal de un viñedo dedicado a la producción de cava es de 12.000 kg/ha. Las uvas macabeo aportan frutos frescos, manzanas y peras.
- La variedad parellada contribuye con finura, frescor y aromas sutiles y florales, que hacen que el vino sea más característico y delicado.
- Las uvas chardonnay proceden de vides más jóvenes cultivadas en espaldera y aportan aromas, cuerpo en el paladar y una acidez nítida.
- Las uvas pinot noir se recogen a mano para evitar toda presión y extracción del color. Cuando las uvas llegan a la bodega, las prensamos de inmediato para obtener un blanc de noirs. La variedad pinot noir aporta una sabrosa acidez y un cuerpo completo.
- Primera fermentación en depósito, a baja temperatura, entre 14 y 16°C, con levaduras seleccionadas, propias y autóctonas.
- Los vinos macabeo y parellada, antes de embotellarlos para iniciar la segunda fermentación, se dejan con sus lías y se realiza el bâtonnage (mezcla de las lías del depósito con el vino), lo que mejora la sensación en la boca, los aromas y el potencial de envejecimiento.
- La primera y la segunda fermentación se llevan a cabo con nuestras propias cepas de levadura.
- Un mínimo de 15 meses de crianza en contacto con las lías, en condiciones de oscuridad y calma absoluta, a 20 metros bajo tierra y a una temperatura constante y natural de entre 14 y 16°C.
- El nivel de dosificación es inferior al habitual para poder disfrutar de la personalidad y el apetitoso sabor de los vinos base.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Este cava es un buen equilibrio entre las influencias septentrionales y meridionales expresadas a través del corazón de nuestra tierra mediterránea. El resultado es una combinación perfecta de las antiguas cepas de macabeo y parellada, que brindan fruto, elegancia y finura, y encajan perfectamente en la riqueza del chardonnay y las notas de bayas silvestres del pinot noir. Es una combinación idónea de suelos, climas, aromas de la uva y un vino terminado, envejecido durante 15 meses en contacto con sus lías, que resulta refrescante y afrutado, rico y elegante, y crea un equilibrio perfecto entre frutos, estructura, acidez y alcohol.

Gabriel Suberviola, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Complejo en su armonía, hay una impresionante variedad de sabores y sensaciones, que combinan perfectamente con todo tipo de platos de pescado, ceviches peruanos y mexicanos (tanto a base de aguacate como muy picantes), la cocina con soja, la tempura, el chucrut, la carne estofada y la más avanzada cocina del sushi. Ideal también con setas salteadas o en escabeche, carpaccios de carne, salmón salvaje, quesos curados y, por supuesto, la cocina con aceite de oliva virgen.

Juan Muñoz, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo

Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

VARIETADES DE UVA:

85% Macabeo y Parellada, 15% Chardonnay y Pinot Noir

DATOS TÉCNICOS:

- Alcohol 12% vol.
- Acidez Total 3,8 g/l
- Dosage 6 g/l
- Crianza en lías: Mínimo 15 meses. Cava de Reserva
- pH: 3,04
- Producción: 21.000 botellas