



Segura Viudas

Brut Vintage 2013 Gran Reserva D.O. CAVA

EL BRUT VINTAGE NOMÉS S'ELABORA EN DETERMINADES ANYADES, QUAN SABEM QUE ELS SEUS VINS BASE SERAN CAPAÇOS D'ENVELLIR LLARGAMENT EN AMPOLLA. NOMÉS ELS MILLORS VINS BLANCS AGUANTEN MÉS DE 40 MESOS DE CRIANÇA AMB LES SEVES LIES. ÉS PER TANT UN "MILLÉSIME", 100% DE RAÏMS D'UNA SOLA COLLITA, PERQUÈ NO EL CREEM CADA VEREMA. UNA ALTRA PARTICULARITAT D'AQUEST CAVA ÉS EL SEU LICOR D'EXPEDICIÓ, ELABORAT AMB VINS FERMENTATS I ENVELLITS EN BARRIQUES DE ROURE.



COMENTARIS SOBRE LA COLLITA:

Un hivern sec (63 l/m²), una primavera molt plujosa (307 l/m²) i amb temperatures fresques, un estiu sec (42 l/m²) amb temperatures suaus, han estat les condicions climatològiques que han fet que el raïm hagi madurat lentament, endarrerint així la data d'inici de la verema. Aquest retard és de 10 dies respecte de l'any 2012. Comencem la verema amb la varietat Macabeu el dia 2 de setembre, la varietat Xarel·lo el dia 11 de setembre i la varietat Parellada el dia 23 de mateix mes de setembre.

L'acidesa del raïm s'ha mantingut a uns nivells òptims, la sanitat ha estat excel·lent.

La climatologia ha estat la nostra millor aliada durant tot el cicle vegetatiu dels ceps, sobretot en l'època de la maduració.

Durant aquesta època, hem tingut temperatures suaus, escassa pluviometria i grans diferències de temperatura entre el dia i la nit.

Aquestes condicions climatològiques han fet que el raïm hagi madurat lentament provocant així una gran concentració de sabor i d'aromes en el raïm.

En resum, podem assegurar que la del 2013 ha estat una verema fantàstica i excepcional, en la que han coincidit una gran quantitat amb una gran qualitat.

PROCÉS DE CREACIÓ:

- El Macabeu és la varietat dominant del Vintage i li aporta l'acidesa i la frescor, al mateix temps que millora el seu envelliment. El Parellada, provinent de les parts més altes de la regió i recollida gairebé un mes més tard que el Macabeu, enriqueix el cupatge amb notes florals i aromàtiques.
- El most per al Brut Vintage prové del premsat més suau del raïm. Utilitzem únicament el 50% del most, l'anomenat most flor, que és el més aromàtic i delicat.
- El cupatge s'elabora amb 12 vins diferents de Macabeu i Parellada. Fermenten per separat i a baixa temperatura (14-16°C) per obtenir la seva màxima identitat varietal.
- Primera i segona fermentació realitzada amb els nostres propis llevats seleccionats. Aquests llevats aporten estructura, suavitat en boca, aromes més complexes (mel, fruits secs, flors) i una bombolla elegant i persistent.
- Per intensificar encara més la sensació de complexitat d'aquest cava, el licor d'expedició està elaborat amb vins blancs que han fermentat i envellit en barrica de roure americà i francès, durant 5 mesos.
- Per poder apreciar els múltiples matisos de Brut Vintage, el licor d'expedició no porta sucre afegit, i és per tant un Brut Nature.

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color groc palla amb reflexes daurats.

En aquest cava, s'aprecien bombolles fines que en ressalten la brillantor i formen un cordó lleuger a la superfície de la copa.

Aromes de bona intensitat i complexitat. Apareixen notes de fruites madures (poma) i tons cítrics.

En un fons elegant de fruits secs i pans aportats per la seva correcta criança amb llevats.

En boca es presenta saborós, fresc i harmònic, amb bona presència afruitada; discorre amb cremositat i té un final amb les excel·lents sensacions gustatives d'un gran cava de criança.

Gabriel Suberviola, Enòleg

RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER:

Cava intens i cremós en boca que combina a la perfecció les notes elegants de les fruites amb el cos de la llarga criança. Gràcies a aquestes característiques, és ideal per acompanyar el pernil ibèric de gla, que per la seva untuositat necessita frescor i cos. Les carns blanques amb salses lleugeres fan d'aquest cava un company perfecte. Però recomanem acompanyar-lo amb un plat recuperat, com és la llagosta amb gall de corral (mar i muntanya), així com també és ideal amb la cuina japonesa, on la soja es veu equilibrada amb la finesa dels peixos crus. Amb la tonyina vermella a la graella fa que es mantinguin els dos sabors de forma equilibrada. Amb els formatges curats de pasta premsada i fins i tot fumats de cabra i ovella és ideal, així com amb els de pasta cuïta com l'Emmental, ja que en realça les notes cremosos i afruitades.

Juan Muñoz, Sommelier

DADES TÈCNiques

- Alcohol: 12% vol.
- Acidesa Total:
3,65 g/l
- Dosificació: < 3 g/l
- Criança en lies:
Mínim de 30 mesos
Cava Gran Reserva.
- pH: 3,05
- Producció:
98.000 ampolles

EQUIP TÈCNIC:

Gabriel Suberviola - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg

Pedro Hellín - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

VARIETATS DE RAÏM:

Macabeu 67% - Parellada 33%