



Segura Viudas

Reserva Heredad Rosé D.O. CAVA

“...Plaer...Frescor...Sedució...”

“...Petites Produccions...”

“...Cava de Finca...Cava d'altura...”

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Fa quatre anys que em van demanar, com a Director Enòleg de Segura Viudas que creés el millor Cava Rosat per a Segura Viudas com a company del Reserva Heredad Brut.

Des d'aleshores, hem esperat fins que s'esdevinguessin les millors condicions en verema i estiguéssim convençuts que el resultat seria el desitjat. Em complau anunciar que ja podem oferir-los per aquesta pròxima estació el nou Reserva Heredad Rosat brut.

Elaborat 100% amb raïms Pinot Noir de la collita del 2011, té un color bastant pàl·lid, delicat, és elegant i amb una acidesa molt fresca i viva que em fan predir que podria ser un cava amb llarg potencial d'envelliment.

Els ceps que donen fruit a aquest cava creixen fa més de 26 anys en una vinya situada en una de les àrees més exclusives de l'Alt Penedès, a Aiguaviva, en unes condicions climàtiques ideals per al seu cultiu i a més de 500 metres sobre el nivell del mar.

La verema la vam fer a màquina i de nit per poder seleccionar el raïm en el seu moment òptim de maduració, conservant-ne l'acidesa que volíem i mantenint la temperatura en ambient més fresc per a la perfecta recepció dels grans de raïm. Un cop va arribar el raïm a l'Heretat, ni tan sols la vam premsar per conservar-ne la delicadesa i el color i vam prendre com a base del futur cava el most flor que va sortir de la tremuja de recepció del raïm.

La criança en ampolla es va realitzar en rimes horitzontals durant més de 15 mesos juntament amb els nostres llevats seleccionats. El remuage es va fer a mà.

A continuació, poden gaudir dels comentaris de tast del sommelier Juan Muñoz, President de la Internacional de Sommeliers. Desitjo de veritat que tots vostès gaudeixin del nostre Reserva Heredad Brut Rosé. Salut!

Gabriel Suberviola
Director Enòleg, Segura Viudas

RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER:

En realitat, aquest singular cava es podria qualificar amb nombrosos enunciat i fins i tot més, i és que ens trobem davant de...

Un cava amb un atractiu color salmó rosa pàl·lid que ens atrau, i quan percebem la seva frescor afruitada i la seva riquesa de matisos, ens sedueix.

Un cava amb una producció molt escassa, només 10.000 ampolles, on se seleccionen veremes concretes, on existeixen anys en els quals no es produeix.

Aquest és un Cava de finca dels que ara estan de moda en el nou i el vell món i al mateix temps un cava d'altura, una altra expressió molt actual; altura real, ja que la finca d'on prové - Aiguaviva - està situada a més de 500 metres.

Tot això fa que aquest Pinot Noir, ideat i vinificat per a cava, tingui aquesta frescor, però una frescor afruitada, que acompanya a la perfecció cos, alcohol i fruita, fruita vermella, com la magrana madura, unida amb groselles vermelles i un fons de flors fresques.

En boca és un cava amb molta personalitat i això ho diu la seva acidesa, que és una acidesa viva i natural, que a la vegada li aporta amplitud i intensitat en el post-gust, marcat sempre per aquests fruits vermells. Jo el prendria ara, però també en guardaria unes ampolles per gaudir de la seva evolució.

Ara el prendria amb molts plats, com ara: risottos clàssics, tòfona negra i blanca (en temporada), peixos amb bona textura com el rap, la llagosta, el llamàntol, el bacallà, etc. Encara que també és un fidel company d'uns ous ferrats amb patates de muntanya i talls de pernil o d'un salmó en papillote, etc.

Però..., les ampolles guardades després d'un any, les prendria acompanyades de xocolates, com per exemple, aquestes postres singulars: Pa torrat amb xocolata desfeta, flors de sal i oli d'oliva verge extra.

La veritat és que no sé si esperar que l'ampolla maduri a casa, per ara faré les postres i li posaré el cava.

Gràcies, salut i Cava.

Juan Muñoz Ramos
Sommelier



DADES TÈCNiques

- Acidesa Total 4,3 g/l
- Dosificació <9 g/l