



Segura Viudas

Brut Reserva D.O. CAVA

FRUITA, FRESCOR I COMPLEXITAT SÓN LES TRES PRINCIPALS VIRTUTS QUE DEFINEIXEN EL BRUT RESERVA DE SEGURA VIUDAS. LA FRUITA I LA FRESCOR PROVENEN DE L'ACURADA ATENCIÓ AMB QUE TRACTEM EL RAÏM, DONCS ES RECULL AL 100% A MÀ I ES TRANSPORTA EN CAIXES FORADADES DE 25 KG PER EVITAR QUE EL GRA ES TRENQUI I QUE EL MOST PUGUI PATIR OXIDACIONS, AMB LA CONSEGÜENT PÈRDUA DE FRESCOR. LA COMPLEXITAT PROVÉ D'UNA ELABORACIÓ ESPECIAL CONSISTENT EN L'AUTÒLISI DELS LLEVATS AMB EL VI BASE DURANT 3 MESOS ABANS DE SER EMBOTELLAT I UNA SEGONA AUTÒLISI DELS LLEVATS DURANT UNA CRIANÇA MÍNIMA DE 15 MESOS A L'INTERIOR DE L'AMPOLLA.



PROCÉS DE CREACIÓ:

- Domini del raïm Macabeu que li aporta una acidesa equilibrada i el caràcter afruitat. És el responsable de la finesa i l'elegància que busquem en les nostres creacions.
- Els raïms amb els que s'elabora el Brut Reserva provenen d'una gran diversitat de vinyes de la regió. D'aquesta manera es poden aprofitar les peculiaritats de cada zona per aconseguir un cava complex i harmònic.
- Premsat del raïm sencer per mantenir la identitat del producte i evitar oxidacions.
- Decantació natural del most durant 24 hores per aconseguir vins més afruitats i elegants.
- 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.
- El cupatge prové de 10 vins diferents, quatre dels quals, un cop acabada la fermentació, segueixen un procés de criaça amb les seves lies en dipòsit durant 3 mesos.
- Mínim de 15 mesos de criaça en ampolla, en condicions d'obscuritat i repòs total, a 20 metres sota terra i a una temperatura constant i natural entre 14 i 16°C.

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

La carta de presentació del Brut Reserva Segura Viudas és la seva bombolla elegant i persistent. Aroma de fruits blancs, tropicals i cítrics, i moderades notes florals. El seu paladar és exquisit, complex i gustós, amb bona acidesa i sabor a llima i pinya. Pas de boca sec i bona persistència al paladar.

Gabriel Suberviola, Enòleg

RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER:

Cava ideal per començar un àpat, fidel amic de les conserves (cloïsses, escopinyes, anxoves), ideal també amb les pastes com les tallarines amb fruits del mar, amanides amb un oli d'oliva verge extra d'arbequina, així com amanides tèbies de guatlla. Sorprenent amb els formatges de pasta tova d'ovella com les coques (Casar, Serena, del Pirineu, etc.) gràcies a la seva dosificació justa de 9 grams de sucre.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIP TÈCNIC:

Gabriel Suberviola - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg

Pedro Hellín - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

VARIETAT DE RAÏM:

50% Macabeu, 35% Parellada, 15% Xarel·lo

DADES TÈCNiques:

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa Total 3,60 g/l
- Dosificació <9 g/l
- Criaça en lies: Mínim de 15 mesos Cava de Reserva.
- pH: 3,03