



Segura Viudas

Brut Reserva Heredad - GRAN RESERVA 2013 - D.O. CAVA

RESERVA HEREDAD VA SER CREAT PER MARCAR ESTIL EN EL MÓN DELS ESCUMOSOS D'ALTA GAMMA. L'ELABOREM AMB L'OBJECTIU D'OFERIR UN CAVA ELEGANT I VERSÀTIL. PER FER-HO, SELECCIONEM NOMÉS ELS MILLORS VINS DE CADA COLLITA, QUE POSTERIORMENT ENVELLIRAN EN AMPOLLA EN CONTACTE AMB LES SEVES LIES DURANT MÍNIM 30 MESOS. LA CRIANÇA ACABA QUAN L'EXPERT DÓNA UN TOC MÀGIC A CADA AMPOLLA AMB EL POIGNETTAGE, UN GIR DE CANELL QUE INTENSIFICA EL CONTACTE DE LES LIES AMB EL VI, DONANT AIXÍ UN BOUQUET MÉS COMPLEX.

PROCÉS DE CREACIÓ:

- El 100% del raïm es recull 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.
- El most per Reserva Heredad Gran Reserva prové del premsat més suau del raïm. Utilitzem únicament el 50% del most, l'anomenat most flor, doncs és el més aromàtic i delicat.
- La primera fermentació es fa en tancs d'acer inoxidable, a baixa temperatura controlada, entre 14-16°C per mantenir les aromes primàries del raïm.
- El cupatge de Reserva Heredad Gran Reserva s'elabora amb 9 vins diferents, cada un d'ells vinificat en tancs separats. La màgia del cupatge consisteix en aconseguir que cada vi aportï el seu toc característic al conjunt.
- El Macabeu és la varietat dominant en el Reserva Heredad Gran Reserva i li aporta l'acidesa i la frescor. També facilita que el vi tingui un bon envelliment durant els 30 mesos com a mínim que estarà en repòs en contacte amb les lies.
- 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.
- Abans de l'aigualeig, donem un toc manual i gir de canell anomenat poignettage, que fa que els llevats es desenganxin de l'interior de l'ampolla i tornin a mesclar-se de nou amb el vi, intensificant així el procés d'autòlisi.
- L'aigualeig o remoguda de cada una de les ampolles de Reserva Heredad Gran Reserva es fa a mà i en pupitres.
- La dosificació de Reserva Heredad Gran Reserva és d'10 grams de sucre per litre per facilitar el maridatge més ampli d'aquest cava tan elegant amb infinitat de deliciosos menjars.



DADES TÈCNIQUES

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa Total 3,6 g/l
- Dosificació 10 g/l
- Criança en lies:
Mínim de 30 mesos
Gran Reserva.
- pH: 3,02

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color groc palla, la seva bombolla és petita i ben integrada. En nas, sorgeixen primer les aromes de la seva criança en lies, amb els seus fumats i tocs de pastisseria, i al final apareixen lleus tocs de mel, fruita i pètals. En boca, és excel·lent, afruitat i saborós, amb presència de fruits secs provinents de la seva criança, però molt elegant, deixant una sensació de plenitud a tot aquell que el degusta.

Miquel Salarich, Enòleg

RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER:

Fresca elegància, tot coincideix en aquest cava, fins a la seva presentació, fidel company dels plats amb tòfones, en aquest casa ratllades sobre diversos tipus de pastes. Els peixos blancs (llenguado, rap, etc.) a la meunière i fins i tot en guisats tradicionals mediterranis són ideals companys, també amb els pernills de porc blanc i fins i tot ibèric, formatges de pasta tova cremosos (brie, camembert, etc.) Amb carns, combina a la perfecció amb un llom de cérvol brasejat amb compota d'escalunyes i un llarg etcètera.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIP TÈCNIC:

Miquel Salarich - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg
Ton Raventós - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

VARIETATS DE RAÏM:

67% Macabeu, 33% Parellada