



**Segura Viudas**

## *Gran Cuvée Reserva* D.O. CAVA

EL GRAN CUVÉE RESERVA ÉS UN NOU REPTE PER ALS NOSTRES ENÒLEGS. EL PRINCIPAL OBJECTIU ÉS EL DESIG DE MOSTRAR EL NOSTRE SUPORT ALS ANTICS RAÏMS AUTÒCTONS, COM EL MACABEU I EL PARELLADA, ELS NOSTRES RAÏMS BLANCS MÉS DELICATS; DESPRÉS DE MESCLAR NOU VINS BASE DIFERENTS, APEGIM UNA PETITA QUANTITAT DE CHARDONNAY I PINOT NOIR PER CONTRIBUIR A LA SEVA PERSONALITAT I BONA ACIDESA. EL RESULTAT FINAL ÉS UNA CREATIÓ FRESCA, ELEGANT I COMPLEXA, QUE NOMÉS ES DU A TERME QUAN S'ESDEVENEN TOTES LES CONDICIONS DE CLIMA, TERRA I COLLITA.



### PROCÉS DE CREATIÓ:

- Les varietats Macabeu i Parellada es recullen a mà, ja que són el fruit de vinyes molt velles i tradicionals.
- Els raïms Macabeu provenen de vinyes velles, cosa que significa una menor producció i fruit de més gran personalitat, seleccionat exclusivament per a aquesta cuvée. La producció mitjana és de 2 kg per cep, o 5.000 kg/ha, mentre que el rendiment normal d'una vinya dedicada a la producció de cava és de 12.000 kg/ha. Els raïms Macabeu aporten fruites fresques, pomes i peres.
- La varietat Parellada contribueix amb finesa, frescor i aromes subtils i florals, que fan que el vi sigui més característic i delicat.
- Els raïms Chardonnay provenen de ceps més joves cultivats en emparat i aporten aromes, cos en el paladar i una acidesa nítida.
- Els raïms Pinot Noir es recullen a mà per evitar tota pressió i extracció del color. Quan els raïms arriben al celler, els premsen immediatament per obtenir un blanc de noirs. La varietat Pinot Noir aporta una acidesa saborosa i un cos complet.
- Primera fermentació en dipòsit, a baixa temperatura, entre 14 i 16°C, amb llevats seleccionats, propis i autòctons.
- Els vins Macabeu i Parellada, abans d'embotellar-los per iniciar la segona fermentació, es deixen amb les seves lies i es realitza el bâtonnage (mescla de les lies del dipòsit amb el vi), cosa que en millora la sensació a la boca, les aromes i el potencial d'envelliment.
- La primera i la segona fermentació es duen a terme amb els nostres propis ceps de llevat.
- Un mínim de 15 mesos de criança en contacte amb les lies, en condicions d'obscuritat i calma absoluta, a 20 metres sota terra i a una temperatura constant i natural entre 14 i 16°C.
- El nivell de dosificació es inferior a l'habitual per poder gaudir de la personalitat i l'apetitós sabor dels vins base.

### COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Aquest cava mostra un bon equilibri entre les influències septentrionals i meridionals expressades a través del cor de la nostra terra mediterrània. El resultat és una combinació perfecta dels antics ceps de Macabeu i Parellada, que aporten fruit, elegància i finesa, i encaixen perfectament en la riquesa del Chardonnay i les notes de baies salvatges del Pinot Noir. És una combinació immillorable de terres, climes, aromes del raïm i un vi acabat, envellit durant 15 mesos en contacte amb les seves lies, que resulta refrescant i afruitat, ric i elegant, i crea un equilibri perfecte entre fruites, estructura, acidesa i alcohol.

*Gabriel Suberviola, Enòleg*

### RECOMENACIÓ DEL SOMMELIER:

Complex en la seva harmonia, mostra una impressionant varietat de sabors i sensacions, que combinen perfectament amb tot tipus de plats de peix, ceviches peruans i mexicans (tant a base d'alvocat com molt picants), la cuina amb soja, la tempura, el xucrut, la carn estofada i la més avançada cuina del sushi. Ideal també amb bolets saltejats o en escabetx, carpaccios de carn, salmó salvatge, formatges curats i per descomptat la cuina amb oli d'oliva verge.

*Juan Muñoz, Sommelier*

### EQUIP TÈCNIC:

**Gabriel Suberviola** - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg

**Pedro Hellín** - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

### VARIETATS DE RAÏM:

85% Macabeu i Parellada, 15% Chardonnay i Pinot Noir

### DADES TÈCNiques:

- Alcohol 12% vol.
- Acidesa Total 3,8 g/l
- Dosificació <6 g/l
- Criança en lies: Mínim de 15 mesos Cava de Reserva
- pH: 3,04
- Producció: 21.000 ampolles