



BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

Cava

UN ESPUMOSO PARA DISFRUTAR COMO
QUIERAS

D.O.
CAVA

CATEGORÍA DE PRODUCTO:
CAVA DE GUARDA

VARIEDADES DE UVA

Xarel.lo, Macabeo y Parellada.

ENÓLOGA BODEGA

María Gallup.

SUELOS Y VIÑEDOS

Viñedos ubicados en la Comarca del Penedés de más de 25 años. Plantados entre 100 y 400 metros sobre el nivel del mar en un suelo arcilloso-calcáreo.

EMBOTELLADO

Cuando el coupage de los vinos base está definido, se embotella el vino con el licor de tiraje.

VENDIMIA

Vendimia exclusivamente manual a finales de septiembre. Recolección esmerada, en pequeños remolques sin rotura de bayas y sin oxidaciones ni alteraciones indeseadas.

AFINADO EN BOTELLA

La segunda fermentación se realiza en una cava subterránea seguida por una crianza en botella con sus lías. El vino permanece unos 11 meses mínimo en cava. Tiempo necesario para conseguir el justo equilibrio entre el carácter afrutado (proveniente de la uva), una rica expresión (resultante de la acción de las lías) y la perfecta integración del carbónico (gracias al tiempo de afinamiento en botella en la cava).

ELABORACIÓN

Enfriamiento de las uvas a 10°C antes de ser prensadas suavemente y obtener así el mosto flor. Tratamiento por frío para drenar y purificar el mosto sin añadir agentes clarificantes. Fermentación alcohólica de los mostos por separados según sus variedades a una temperatura controlada de 15-17° C durante 15 días.

COMERCIALIZACIÓN

Marzo 2019.



Notas de cata

Color amarillo pálido y buen desprendimiento de pequeñas burbujas que acaban en rosario.

Aromas de repostería con matices de manzana y flores blancas.

Redondo, armonioso, seco en boca con una buena largura realizada por sus finas burbujas.

95/DOBLE ORO
SUNSET INTERNATIONAL
WINE COMPETITION

DOBLE ORO
SAN FRANCISCO
INTERNATIONAL WINE &
SPIRITS COMPETITION

MEDALLA DE ORO MUNDUS VINI

BEST BUY WINE & SPIRITS

Servicio a: 6° C.

Graduación: 11.5% Vol.

Vino apto
para veganos

