



Segura Viudas

Brut Reserva D.O. CAVA

FRUTA, FRESCURA Y COMPLEJIDAD SON LAS TRES PRINCIPALES VIRTUDES QUE DEFINEN AL BRUT RESERVA DE SEGURA VIUDAS. LA FRUTA Y LA FRESCURA LE VIENEN DEL ESMERADO CUIDADO CON QUE TRATAMOS LA UVA, PUES ES RECOGIDA 100% A MANO Y TRANSPORTADA EN CAJAS DE 25 KILOS PARA EVITAR QUE EL GRANO SE ROMPA Y QUE EL MOSTO PUEDA SUFRIR OXIDACIONES, CON LA CONSECUENTE PÉRDIDA DE FRESCURA. LA COMPLEJIDAD PROCEDE DE UNA ESPECIAL ELABORACIÓN CONSISTENTE EN LA AUTÓLISIS DE LAS LEVADURAS CON EL VINO BASE DURANTE 3 MESES ANTES DE SER EMBOTELLADO, Y UNA SEGUNDA AUTÓLISIS DE LAS LEVADURAS DURANTE UN MÍNIMO DE CRIANZA DE 15 MESES EN EL INTERIOR DE LA BOTELLA.



PROCESO DE CREACIÓN:

- Dominio de la uva Macabeo que le aporta una acidez equilibrada y el carácter afrutado. Es la responsable de la finura y elegancia que buscamos en nuestras creaciones.
- Las uvas con las que se elabora Brut Reserva proceden de una gran diversidad de viñedos de la región. De esta forma se puede aprovechar lo peculiar de cada región para lograr un cava complejo y armónico.
- Prensado de la uva entera para mantener la identidad del producto y evitar oxidaciones.
- Decantación natural del mosto durante 24 horas para conseguir vinos más afrutados y elegantes.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca, aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.
- El coupage procede de 12 vinos diferentes, de los cuales cuatro, una vez terminada la fermentación, siguen un proceso de crianza con sus lías en depósito durante 3 meses.
- Mínimo de 15 meses en crianza en botella, en condiciones de total oscuridad y reposo, a 20 metros bajo el suelo, y a una temperatura constante y natural entre 14 y 16° C.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

La carta de presentación de Brut Reserva Segura Viudas es su burbuja elegante y persistente. Aroma a frutos blancos, tropicales y cítricos, y moderadas notas florales. Su paladar es exquisito, complejo y sabroso, con buena acidez y sabor a lima y piña. Paso de boca seco y buena persistencia al paladar.

Gabriel Suberviola, Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Cava ideal para empezar una comida, fiel amigo de las conservas (almejas, berberechos, anchoas) ideal también con las pastas como tallarines con frutos del mar, rociados con un aceite de oliva virgen extra de arbequina, así como con ensaladas templadas de codorniz. Sorprendente con los quesos de pasta blanda de oveja como las tortas (Casar, Serena, del Pirineo, etc.) gracias a su justa dosificación de 9 gramos de azúcar.

Juan Muñoz, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola (Director técnico de Segura Viudas y Enólogo)

Pedro Hellín (Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo)

VARIEDADES DE UVA:

Macabeo 50%. Parellada 35%. Xarel-lo 15%

DATOS TÉCNICOS:

- Alcohol: 11.5%
- Acidez Total: 3.95 gr/l
- Dosage: 9 gr/l
- Crianza en lías: Mínimo 15 meses. Cava de Reserva.
- pH: 2.95

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

- 90 Puntos. Revista Wine & Spirits, Agosto 2009, USA.
- Medalla de Oro. Ottawa Wine & Food Show 2008, Ottawa, Canada.
- Zarcillo de Oro. Premios Zarcillo 2003, Valladolid, España.



Segura Viudas

Brut Rosé D.O. CAVA

BRUT ROSÉ DE SEGURA VIUDAS ES UN CLARO EJEMPLO DE COMO TIENE QUE SER UN CAVA ROSADO, POR SU INTENSA FRUTA TANTO EN AROMA COMO EN BOCA, SU VIVO COLOR Y SU FINURA. ELABORADO EN SU MAYORÍA CON LA VARIEDAD TREPAT, ESTA UVA TINTA, ORIGINARIA DE LA CONCA DE BARBERÁ, SE CULTIVA MUY POCO EN LA ACTUALIDAD Y SÓLO HAY PLANTADAS UNAS 1.000 HA EN TODA LA DENOMINACIÓN. EN SEGURA VIUDAS FUIMOS PIONEROS EN LA RECUPERACIÓN DEL TREPAT SIGUIENDO NUESTRA FILOSOFÍA DE APOYO A LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS PUES SON LA BASE DE NUESTRAS CREACIONES Y LAS QUE NOS APORTAN LA TIPICIDAD DIFERENCIAL QUE SIEMPRE BUSCAMOS.



PROCESO DE CREACIÓN:

- 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda provocar oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.
- Elaborado mayoritariamente con la uva Trepat y un 10% de Garnacha. La Trepat le aporta la fruta fresca, el aroma y la finura. La Garnacha contribuye a hacerlo más sabroso.
- Sistema tradicional de maceración con las pieles de la uva para obtener el color de este rosado y que el mosto se impregne del aroma de la uva.
 - La variedad Trepat se macera durante 24 horas a 12-14°C
 - La variedad Garnacha se macera durante 12 horas a 16-18°C
- El coupage del Brut Rosé procede de 7 vinos diferentes de las dos variedades de uva.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan identidad propia.
- El tiempo de crianza sobre lías de este rosado es inferior al resto de nuestros cavas pues nuestra intención es mantener los aromas propios de la variedad. Un mínimo de 12 meses en contacto con sus lías le darán al rosado el equilibrio justo entre aromas a fruta y complejidad. La fruta procede de la propia variedad de uva y la complejidad le viene del proceso de autólisis de las levaduras durante la segunda fermentación en botella, donde las propiedades de las levaduras pasan al vino enriqueciéndolo en sabores y matices.
- La versatilidad de este rosado, con su punto justo de azúcar, pues sólo tiene 9 gramos, lo hacen un acompañante ideal de cualquier aperitivo, comida al aire libre o bebida de terraza.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color rosa fresa con matices salmón o piel de cebolla en capa fina. Burbujas abundantes, finas y constantes que forman una media corona. Aromas afrutados de juventud que recuerdan la frambuesa, la grosella y la granada. Al beberlo resulta fresco, con buena presencia de frutas (cereza confitada) y ligera acidez. Tiene un toque goloso que se extiende por el paladar y que lo hace extremadamente apetecible.

Gabriel Suberviola, Winemaker

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Cava fresco y equilibrado, cualidades que combina a la perfección gracias a su estudiado coupage/tiraje, en este caso la Trepat aporta la frescura y la Garnacha la vinosidad. Con estas características es ideal para los aperitivos tanto de pescados como mixtos, fiel compañero de los arroces marineros (pescado, mariscos, mixtos), aunque con el salmón y pescados azules a la parrilla crea dos maridajes perfectos, uno con el color y otro en equilibrio gracias a su frescura y frutuosidad. Ideal también como copa de media tarde.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIPO TÉCNICO:

Gabriel Suberviola (Director técnico de Segura Viudas y Enólogo)

Pedro Hellín (Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo)

VARIEDADES DE UVA:

Trepat 90%. **Garnacha** 10%.

DATOS TÉCNICOS:

- **Alcohol:** 12%
- **Acidez Total:** 4 gr/l
- **Dosage:** 9 gr/l
- **Crianza en lías:** Mínimo 12 meses
- **pH:** 3.0
- **Producción:** 150.000 botellas