



ELYSSIA GRAN CUVÉE

D.O. CAVA



Processo de Elaboração

As variedades utilizadas para a elaboração do vinho base para este cava são: Chardonnay, Macabeo, Parellada e Pinot Noir.

As uvas da variedade Chardonnay são cultivadas em vinhedos da propriedade familiar La Freixeneda, em Sant Quintí de Mediona, onde o terroir calcáreo cria um excelente solo para estas uvas. É uma variedade de maturação precoce, onde a colheita começa a mediados de Agosto. Os vinhos que se obtém desta variedade são muito elegantes, aportam tanto aromas florais (acácia), doces (mel), quanto os de frutas maduras (abacaxi, pêsego). São vinhos com alta intensidade aromática, e também de elevada graduação alcoólica e acidez.

Outro percentual importante deste produto está constituído por duas das variedades tradicionais da zona do Penedés: Macabeo e Parellada, também cultivadas nas vinhas de "La Freixeneda". O destacado aroma de frutas verdes (maçã, pêra) da uva Macabeo e os delicados aromas florais da uva Parellada aportam o equilíbrio e a elegância final a este Gran Cuvée no qual predomina a variedade Chardonnay.

No início de Setembro é colhida a variedade Pinot Noir, que se caracteriza por ser uma variedade com baixa estrutura tânica, que aporta corpo médio e sensações elegantes e afrutadas em boca. As uvas são procedentes de nossa propriedade "Mas Bernich", situado no final do município de Masquefa, no Alto Penedés. A propriedade de "Mas Bernich" se estende por 92 hectares dos quais 15 são de Pinot Noir, plantadas em espaldeira com o sistema de condução Royart-Doble. Seu terroir é arenoso-argiloso, com uma pluviometria média anual de 550 l/m². Se colheu esta variedade a 27.000 frutos por hectare, para limitar sua produção a 6.500 Kg/ha e dar o aroma e a estrutura própria desta apreciada variedade ao vinho base.

Nota de cata

Agradáveis aromas à flor de acácia e mel em um fundo elegante de frutas maduras (abacaxi e pêsego).

Entrada em boca suave e macia. Retornam os sabores à frutas na passagem de boca que lhe conferem uma agradável acidez. Apresenta um final persistente e harmônico.

Grad. Alc.: 11.50%
Dosagem de açúcar: 9 g/l (Brut)
Versões: 750ml

Fermentação em garrafa

Mínimo de 15 meses