

**Em 2012 a Freixenet, em
parceria com a Qualimpor,
tem a honra de trazer ao
mercado brasileiro seu
cava de maior prestígio**

Freixenet



RESERVA REAL

D.O. CAVA



Processo de Elaboração

As variedades que se utilizam para elaboração do vinho base para este cava são Macabeo, Xarel·lo e Parellada. A vendimia se inicia no fim de Agosto com a variedade Macabeo e finaliza a princípios de Outubro com a variedade Parellada. A colheita da uva é realizada de forma manual em caixas de 25 kg.

A partir destas variedades de uva se obtém o mosto, onde se aproveita unicamente o mosto flor, sem aplicação de pressão na prensa. O mosto fica em repouso durante 24 horas para que ocorra a precipitação das partículas. Uma vez limpo, o mosto se translada por cada variedade aos depósitos de fermentação.

A primeira fermentação se realiza em depósitos de aço inoxidável de 600.000 litros em temperatura controlada próxima a 12°C. Nestes depósitos se realiza o cultivo de leveduras selecionadas próprias provenientes da coleção da Freixenet, dando início a primeira fermentação. Uma vez finalizada a primeira fermentação, entre 15 e 20 dias, e após uma série de processos e tratamentos, o vinho base está preparado para o coupage e posterior engarrafamento, onde efetuará a segunda fermentação em garrafa.

Coupage

Macabeo, Xarel·lo e Parellada, com uma pequena porcentagem de vinhos de reserva

Nota de cata

Cava que poderíamos distinguir por 3 particularidades:

- É elaborado com vinhos de distintas safras, combinando as melhores qualidades de cada uma delas. Por esta razão não é safrado.
- O engarrafamento e posterior envelhecimento nas cavas é realizado com tampa de cortiça, e não com o tradicional obturador e tapón metálica. Esta mudança lhe permite adquirir um bouquet particular.
- Ao realizar o envelhecimento em cava com tampa de cortiça, a degola tem que ocorrer de forma manual.

De coloração amarela com reflexos palha, borbulha fina e abundante, formando uma marcada coroa.

Em nariz apresenta potentes aromas provenientes de sua longa guarda, dominando tons tostados suaves bem harmonizados com aromas de frutas secas e sutis notas frutadas, com toque de pão e levedura.

Passagem de boca elegante, vivo e com boa estrutura. Predomina o paladar do longo envelhecimento, mas a boa presença de gás carbônico em boca e a suave acidez o fazem ligeiramente fresco.

Grad. Alc.: 11.50%
Dosagem de açúcar: 4 g/l (Brut)
Versões: 750ml

Fermentação em garrafa

Superior a 30 meses



ROBERT M. PARKER, JR.'S
The
WINE
ADVOCATE



Robert Parker 2011: 90 pontos

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.