

Adelita
Cava Réserve Brut Nature
Xarel-lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay



Viticulture et caractéristiques de la saison

Les raisins utilisés pour élaborer notre cava proviennent d'un vignoble biologique situé à Subirats, Alt Penedés. Zone idéale pour la production de ce vin grâce à ses étés chauds et ses nuits fraîches qui favorisent la fraîcheur des raisins.

Les deux variétés traditionnelles telles que Xarel-lo, Parellada, Macabeu, ainsi que le Chardonnay, sont récoltées à la main à leur moment optimal de maturité.

Vinification et élevage

Cava élaboré selon la méthode traditionnelle, c'est-à-dire avec une seconde fermentation en bouteille et un vieillissement de plus de 24 mois, atteignant 30 dans le cas de certains.

Chaque cépage est récolté et vinifié séparément afin de répondre aux caractéristiques particulières de chacun d'entre eux, garantissant ainsi que chacun apporte un élément différent à l'assemblage final. Les vendanges ont lieu en août afin de privilégier la fraîcheur et l'acidité naturelle de chacun des raisins.

Notes de dégustation et accords mets et vin

Jaune pâle, bulles fines et persistantes, avec une couronne bien définie. Cava de grande typicité, aux caractéristiques nobles, qui combine le fruité avec les herbes fraîches de l'environnement où il pousse, avec des arômes de vieillissement comme les noix et les pâtisseries. En bouche, le carbone est bien intégré et apporte de la vivacité. Adelita a un beau volume et une finale élégante.

C'est un excellent compagnon pour une grande variété de plats de fruits de mer méditerranéens, tels que les calmars à l'encre, les sardines marinées et les poissons grillés. Il se marie également à merveille avec les huîtres, le risotto aux asperges, les artichauts frits et même les blinis au caviar ou au saumon.

Production: 2.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool: 11,5%

Appellation d'Origine: DO Cava