

Adelita

Cava Reserva Brut Nature

Xarel·lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay



Viticultura y Características de la Temporada

A partir de un viñedo ecológico ubicado en Subirats, en el Alt Penedés, se obtienen las uvas utilizadas para la elaboración de nuestro cava. Zona ideal para la elaboración de este vino gracias a sus calurosos veranos y frescas noches que favorecen la frescura de la uva.

Tanto las variedades tradicionales como son Xarel·lo, Parellada, Macabeu, además del Chardonnay, son cosechadas a mano en su momento óptimo de madurez.

Vinificación y Crianza

Cava elaborado mediante método tradicional, vale decir, con segunda fermentación en botella y que tiene una crianza superior a 24 meses, llegando a los 30 en el caso de algunos lotes.

Cada variedad es cosechada y vinificada por separado para atender las especiales características de cada uno y logrando así que cada una aporte un elemento diferente al *cupatge* final. La vendimia se realiza en Agosto con el fin de privilegiar la frescura y acidez natural de cada una de las uvas.

Notas de Cata y Maridaje

Amarillo pálido, burbuja fina y persistente, con corona bien definida. Cava de gran tipicidad, de características nobles, que combina lo frutal con las hierbas frescas del entorno donde crece, con aromas de crianza como frutos secos y bollería. En boca el carbónico está bien integrado y aporta viveza. Junto a lo anterior, **Adelita**, tiene muy buen volumen y un elegante final.

Excelente compañía para una amplia variedad de platos mediterráneos con mariscos y pescados, como calamares en su tinta, sardinas en escabeche y pescados a la plancha. También marida de maravilla con ostras, risotto de espárragos, alcachofas fritas e incluso blinis con caviar o salmón.

Producción: 2.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 11,5%

Denominación de Origen: DO Cava