

Adelita

Cava Reserva Brut Nature

Xarel·lo, Parellada, Macabeu, Chardonnay



Viticultura i característiques de l'anyada

Els raïms amb què s'elabora el nostre cava procedeixen d'una vinya ecològica situada a Subirats (Alt Penedès). És una zona ideal per a l'elaboració d'aquest vi, gràcies als estius calorosos on les nits són fresques, cosa que afavoreix, al seu torn, la frescor del raïm.

Tant les varietats tradicionals Xarel·lo, Parellada i Macabeu com la Chardonnay es veremen a mà en el seu moment òptim de maduresa.

Vinificació i criança

Cava elaborat mitjançant el mètode tradicional, és a dir, amb una segona fermentació en ampolla. Té una criança mínima de 24 mesos, que en el cas d'alguns lots arriba fins als 30.

Cada varietat es cull i es vinifica per separat, per respectar les característiques especials de cadascuna, cosa que permet aconseguir que totes aportin la seva singularitat al cupatge final. La verema es realitza el mes d'agost per tal de respectar la frescor i acidesa natural de les varietats.

Notes de tast i maridatge

Groc pàl·lid, bombolla fina i persistent, amb corona ben definida. Cava de gran tipicitat, de característiques nobles, que combina la fruita amb les herbes fresques de l'entorn on es cultiven les vinyes de les quals procedeix. Aromes de criança amb fruites seques i brioxeria. En boca el carbònic està ben integrat i aporta vivacitat. Té molt bon volum i un final elegant.

El cava Adelita és un company excel·lent per a una àmplia varietat de plats mediterranis de peix i marisc, com ara uns calamars en la seva tinta, unes sardines en escabetx o qualsevol peix a la planxa. També marida de meravella amb ostres, un *risotto* d'espàrrecs, carxofes fregides i fins i tot *blinis* amb caviar o salmó.

Producció: 2.000 ampolles de 75 cl.

Alcohol: 11,5%

Denominació d'Origen: DO Cava

