

SELECCIÓ LA TICOTA 2010

Cava Brut Nature Gran Reserva

De color limpio y brillante con tonos dorados, burbujas finas y corona abundante, en nariz aromas terciarios típicos de la larga crianza, en boca se presenta complejo y con largo y agradable post-gusto.

Origen:

Finca Can Fontanals. Un viña histórica "La Ticota" plantada en 1.940, con un rendimiento medio de unos 6.000,-kg. Ha. y año. Suelo de tipo medio, con buena capacidad retentiva de agua, ligeramente arcilloso calcáreo.

Cosecha 2010:

Las lluvias de primavera provocaron una brotación delicada con pequeña presencia de enfermedades pero que permitió llenar las reservas hídricas de los suelos para el resto de la temporada. Verano relativamente fresco, que permitió una maduración lenta. La temperatura media del año fue de 14,5° C (media anual de 15,3° C) que se caracterizó por una alta pluviometría de 624 mm (media anual de 520 mm).

Variedades:

85% Xarel.lo
15% Macabeo

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del albor, prensado suave a muy baja presión, aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14° y 16°). Clarificado natural por decantación,

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, embotellado junto las levaduras y el "licor de tiraje" para la realización de la segunda fermentación en botella a principios de año -methode tradicional-
Degüelle manual sin congelar el cuello de la botella
fecha de degüelle en la etiqueta

Crianza:

Mínima de 60 meses de reposo a la cava

Características analíticas:

Grado alcohólico: 11.95%vol.
Acidez volátil: 0.42,-gr/lit.
Acidez total: 5.5-gr.lit.
Azúcares: 0.8-gr/lit..



ESTE CAVA ESTÁ CRIADO, ELABORADO Y EMBOTELLADO
INTEGRAMENTE EN LA PROPIEDAD

