

Cavas Hill

1887

CUVÉE 1887 SEMI

Semi Sec

Procés d'elaboració:

Després d'haver fermentat per segona vegada a l'ampolla, les ampolles romanen a la cava un mínim de 12 mesos a una temperatura d'entre 12° C i 16 ° C.

Un cop que el cava net dels llevats que han fet la segona fermentació a l'ampolla, es procedeix a la dosificació del licor d'expedició entre 33 i 50 gr./l com li correspon a la varietat Semi Sec. Després es tapa l'ampolla amb tap de suro natural.

Cupatge:

Xarel·lo 50%, Macabeo 35%, Parellada 15%

Nota de Tast:

Color: Groc palla amb reflexes verdosos, bombolles fines i constant.

Nas: Expressiu, fresc i molt varietal.

Boca: Cremós, amb el carbònic ben integrat i molt afruitat.

Dades analítiques:

Grau Alcohòlic: 11,80 % vol

Acidesa Total: 6,1 gr/l (tartàric)

Sucres Reductors: 33 gr/l.

Presió Carbònica: 5,4 bar

Conservació:

Posició vertical de l'ampolla, a l'empara de la llum i els corrents d'aire, a una temperatura que no superi els 20°.

Recomanacions:

Servir fred entre 6° C i 8° C refredant-lo, a poc a poc, dins d'una cubitera o a la zona inferior de la nevera. Obrir l'ampolla uns minuts abans de servir en una copa alta de cristall fi i transparent (tipus flauta)

Maridatges:

Ideal per a foie, amanides amb salsa o tropicals, fondues de fruites i tot tipus de postres.

