

Cavas Hill

1887

CUVÉE PANOT RESERVA

Brut

Procés d'elaboració:

Després d'haver fermentat per segona vegada a l'ampolla, les ampolles romanen a la cava un mínim de 15 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, en aquest cas menys de 12 gr./l com li correspon a un cava Brut . Per la línia PANOT es tracta d'un licor elaborat a base d'un cupatge de vins envellits en barrica de roure francès Allier. Després es tapa l'ampolla amb tap de suro natural.

Cupatge:

Xarel·lo 40%, Chardonnay 25%, Macabeo 20% i Parel·lada 15%.

Nota de Tast:

Color: Groc brillant amb centelleig daurat. Fines i lleugeres bombolles dibuixen una corona perfecta amb un carbònic integrat.

Nas: És expressiu i intens. Pera verda, kiwi i pinya. Caràcter cítric i un lleuger fons floral.

Boca: Intens i afruitat, amb una bona acidesa. Notes de mandarina i d'anís. Bon equilibri i tocs finals de criança.

Dades analítiques:

Grau Alcohòlic: 11,5% vol

Acidesa Total: 5,8gr/l (tartàric)

Sucres Reductors: 8 gr/l.

Pressió Carbònica: 5,5 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 glaçonera 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: Carns i peixos poc elaborats, arrossos suaus i pasta condimentada o com a copa o aperitiu, a qualsevol hora.

