



1887

CUVÉE 1887 SEMI

Semi Seco

Proceso de Elaboración:

Tras la segunda fermentación realizada en la botella, estas permanecen en la cava un mínimo de 12 meses a una temperatura de entre 12° C y 16° C.

Una vez el cava está limpio de las levaduras que han realizado la 2ª fermentación, se procede a la dosificación del licor de expedición con entre 33 y 50 gr./l. como le corresponde a un cava Semi Seco y se tapa con corcho natural.

Coupage:

Xarel-lo 50%, Macabeo 35% y Parellada 15%.

Nota de Cata:

Color: Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja fina y constante.

Nariz: Expresivo, fresco y muy varietal.

Boca: Cremoso, con un carbónico bien integrado y muy afrutado.

Datos analíticos:

- Grado Alcohólico: 11,80% vol.
- Acidez Total: 6,1 gr/l. (tartárico)
- Azúcares Reductores: 36 gr/l.
- Presión carbónica: 5,4 bar

Conservación:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

Recomendaciones:

Servir frío entre 6° C y 8° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la parte inferior del refrigerador. Abrir la botella unos minutos antes de servir y utilizar una copa alta de cristal fino y transparente (tipo flauta).

Maridajes:

Ideal para foie, ensaladas salseadas o tropicales, fondue de frutas y todo tipo de postres.

