

Variedades de uva

Chardonnay y Macabeo.

Elaboración

Vendimia y elaboración de cada variedad por separado. Vendimia de 6 a 9 de la mañana, en la segunda quincena de agosto.

Maceración pelicular bajo hiperreducción de cada variedad durante 24 horas a baja temperatura. Separación del mosto flor del prensa. Desfangado leve de los mostos a baja temperatura. Fermentación a temperatura inferior de 18 °C. Tras la fermentación alcohólica entre un 15% y un 20% del vino hace una crianza de un par de meses en barricas de segundo año de roble francés de 220 litros, con dos batónage semanales.

A mediados de diciembre se hace el coupage entre Chardonnay y Macabeo dando un vino base cava de menos de 11.5º alcohólicos.

En el mes de enero se hace el tiraje (adición de azúcar y levaduras al vino base antes de su inmediato embotellado, para así producir la segunda fermentación en botella).

El degüelle se hace, después de mínimo 15 meses de rima en cava subterránea, sin adición de azúcar. Resultando así un Cava Brut.

Zona: DO Cava.

Análisis sensorial

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados. Limpio y brillante. Burbuja fina y persistente.

Nariz: intenso, frutal y delicado. Con recuerdos a manzana, albaricoque y frutas tropicales. Suaves matices a la flor del magnolio, tostados y crema pastelera.

Boca: fresco y voluminoso. Buena estructura, burbuja fina y bien integrada. Acidez equilibrada, persistente y elegante.

Recomendaciones

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo entre 6-8°C.

Es un Cava ideal para aperitivos, entrantes y comidas ligeras debido a su estructura, acidez y escaso azúcar residual. Combina muy bien con pescados blancos como la merluza, el lenguado, el rape, el bacalao, el rodaballo, el congrio y la lubina. Además también puede maridar bien con mariscos, carnes blancas, embutidos ricos en especias, jamón ibérico, queso de oveja y foie.

Copa de Cata: Flauta.



Maridaje

Armoniza especialmente con:

- Ostras
- Sushi
- Aceitunas Verdes
- Caviar
- Tempura de Verduras
- Arroz negro
- Suquet de Peix
- Bogavante con alcaparras y espárragos
- Papillote de Salmón
- Soufflé de queso



CREATING
NEW CLASSICS



CHOZAS CARRASCAL
WWW.CHOZASCARRASCAL.ES