

MC Marqués de Cáceres



VARIETADES DE UVA

50% Xarel.lo, 30% Macabeo y
20% Parellada.



D.O. Cava



ENÓLOGA BODEGA

María Gallup.

VIÑEDOS

Viñedos de más de 25 años,
ubicados en la Comarca del
Penedés.

ALTITUD Y SUELOS

Viñedos plantados entre 100 y 400
metros sobre el nivel del mar en un
suelo arcilloso-calcáreo.

VENDIMIA

Las uvas son seleccionadas en
distintas parcelas según su variedad
autóctona en diferentes fincas y
vendimiadas a mano entre el 25 de
agosto y el 25 de septiembre.

ELABORACIÓN

Enfriamiento de las uvas a 10°C
antes de ser prensadas suavemente
y obtener así el mosto flor.
Tratamiento por frío para drenar y
purificar el mosto sin añadir
agentes clarificantes. Fermentación
alcohólica de los mostos por
separados según sus variedades a
una temperatura controlada de 15 -
17° C durante 15 días.



EMBOTELLADO

Cuando el coupage de los vinos
base está definido, se embotella
el vino con el licor de tiraje.

CRIANZA

La segunda fermentación se
realiza en una cava subterránea
seguida por una crianza en
botella con sus lías. El vino
permanece unos 11 meses
mínimo en cava. Tiempo
necesario para conseguir el justo
equilibrio entre el carácter
afrutado (proveniente de la uva),
una rica expresión (resultante de
la acción de las lías) y la perfecta
integración del carbónico
(gracias al tiempo de afinamiento
en botella en la cava).

COMERCIALIZACIÓN

Marzo 2019.

NOTAS DE CATA



Color amarillo pálido y buen desprendimiento de pequeñas burbujas que acaban en rosario. Aromas de repostería con matices de manzana y flores blancas. Redondo, armonioso, seco en boca con una buena largura realizada por sus finas burbujas.

95 Sunset International Wine
Competitions

Gold Award Critics Challenge International
Wine & Spirits Competition

Servir a: 6° C.

Graduación alcohólica: 11,5% vol.

Vino apto para veganos.

