

Marqués de Cáceres



VARIETADES UVA 50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada



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).



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 realzada por sus finas burbujas.



MARIDAJE Refrescante en aperitivo. Acompaña cualquier tipo de gastronomía internacional como el pescado, mariscos, arroces, pasta, carnes blancas, platos nicantes y queso.



*Fecha de comercialización:
Marzo 2019*