

Marqués de Cáceres



CONSEJO REGULADOR
CAVA



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



WEINBERGE Über 25 Jahre alte
Weinberge im Gebiet Penedés.



HÖHE UND BÖDEN
Weinberge angelegt zwischen 100
und 400 m über dem
Meeresspiegel auf einem lehm-
und kalkhaltigen Boden.



TRAUBENLESE Die Trauben
werden in verschiedenen
Parzellen gemäß den
autochthonen Sorten auf
mehreren Grundstücken
ausgewählt und zwischen dem 25.
August und dem 25. September
geerntet.



WEINERZEUGUNG Kühlung der
Trauben bei 10 °C vor dem
sanften Pressen, sodass der
Vorlaufmost entsteht.
Kaltbehandlung zur
Entwässerung und Reinigung
des Mostes ohne Zugabe von
Klärhilfsmitteln. Alkoholische
Gärung des nach Sorten
getrennten Mosts bei einer
kontrollierten Temperatur von 15
- 17 °C in einem Zeitraum von
15 Tagen.



ABFÜLLUNG IN FLASCHEN
Nach Definition der Coupage
der Grundweine wird der Wein
mit der Fülldosage abgefüllt.



CRIANZA Die zweite Gärung
erfolgt in einem unterirdischen
Keller, gefolgt von der Reifung
in der Flasche mit den Hefen.
Der Wein wird mindestens 11
Monate im Keller gelagert.
Diese Zeit ist erforderlich, um
das optimale Gleichgewicht
zwischen dem fruchtigen
Charakter (von der Traube),
einem reichen Ausdruck (der
infolge der Hefe-Wirkung
entsteht) und der perfekten
Einbindung von Kohlensäure
zu erreichen (aufgrund der
Verfeinerungszeit in der
Flasche während der Lagerung
im Keller).



DEGUSTATIONSNOTIZ

Blassgelb mit guter
Freisetzung kleiner, sich
schließlich zerstreuer
Blasen. Aromen von Backwerk
mit Noten nach Apfel und
weißen Blüten. Rund,
harmonisch, trocken im Mund
mit einer guten Länge, die sich
durch die feinen Blasen
verstärkt.



HARMONISCHE ABSTIMMUNG
Erfrischend als Aperitif. Passt
gut zu allen Gerichten der
internationalen Küche wie
Fisch, Meeresfrüchte, Reis,
Pasta, weißem Fleisch,
pikanten Gerichten und Käse.



Datum der
Markteinführung:
März 2019