

# Marqués de Cáceres



CONSEJO REGULADOR  
CAVA



**VARIÉTÉS DE RAISIN** 50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada



**VIGNOBLES** Vignobles de plus de 25 ans, situés dans le canton de Penedès.



**ALTITUDE ET SOLS**  
Vignobles plantés entre 100 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer dans un sol argileux-calcaire.



**VENDANGES** Les raisins sont sélectionnés dans diverses parcelles en fonction de leur variété autochtone dans diverses propriétés et vendangées à la main entre le 25 août et le 25 septembre.



**ÉLABORATION** Refroidissement des raisins à 10 °C avant un pressage doux pour obtenir ainsi le moût fleur. Traitement par le froid pour drainer et purifier le moût sans ajouter d'agents de clarification. Fermentation alcoolique des moûts séparément selon leurs variétés à une température contrôlée de 15-17 °C pendant 15 jours.



**MISE EN BOUTEILLE** Quand le coupage des vins de base est défini, le vin est mis en bouteille avec la liqueur de tirage.



**VIELLISSEMENT** La seconde fermentation s'effectue dans une cave souterraine suivie par un vieillissement en bouteille avec ses lies. Le vin reste en cave pendant 11 mois au minimum. Temps nécessaire pour obtenir le juste équilibre entre le caractère fruité (provenant du raisin), une riche expression (résultant de l'action des lies) et l'intégration parfaite du gaz carbonique (grâce au temps d'affinage en bouteille dans la cave).



**NOTE DE DÉGUSTATION** Couleur jaune pâle et bon détachement de petites bulles qui finissent en chapelet. Arômes de pâtisserie avec nuances de pomme et de fleurs blanches. Rond, harmonieux, sec en bouche avec une bonne longueur rehaussée par ses fines bulles.



**MARIAGE** Rafraîchissant en apéritif. Accompagne tout type de gastronomie internationale comme le poisson, les fruits de mer, riz, pâtes, viandes blanches, plats piquants et fromage.



Date de commercialisation :  
Mars 2019