



Codorníu Cuvée Original Brut

De nuestros viñedos ecológicos nace Codorníu Cuvée Original. Homenaje al primer cava elaborado por Josep Raventós en 1872 con las variedades autóctonas Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.

Vinificación

Las uvas ecológicas de se vendimian en días diferentes del resto de uvas para evitar cualquier contacto de las uvas y mostos ecológicos con el resto de nuestra producción. El material utilizado en bodega se separa del resto y se señalizan de forma especial los depósitos de fermentación.

Tanto los productos enológicos utilizados durante todo el proceso de elaboración como las distintas etapas realizadas garantizan la denominación de ecológico.

Viticultura

Los viñedos de los que nace Codorníu Cuvée Original poseen la certificación ECO (Normativa Europea) y NOP (Nacional Organic Program, EEUU). Las variedades Macabeo y Parellada se hallan situados en el Alto Penedés y el Xarel·lo en el Penedés Central.

Los bajos rendimientos por hectárea garantizan la máxima calidad de la uva (8.500-9.000 Kg/ha, el máximo permitido es de 12.000 kg/ha).

Características sensoriales

Vista: Amarillo pálido con burbuja muy fina y persistente.

Nariz: Destacan los aromas frutales (manzana Granny Smith) y florales como la hierba luisa, con notas dulces a almendra fresca.

Boca: Equilibrado, fresco, cremoso y de prolongado recuerdo.

Maridaje

Codorníu Cuvée Original es idóneo para resaltar los sabores naturales de una cocina sana y poco condimentada (salteados al wok, papillotes, asados de verdura, pescados a la plancha o al vapor y carnes blancas).

Periodo de consumo

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
9-12 meses

VARIETADES:
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%-12%

Azúcares residuales: 11 gr/l.

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 6°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.