



Codorníu Prima Vides Brut

Fiel reflejo de los cavas tradicionales de nuestra casa. Un cava en el que afloran con toda su fuerza los aromas y sabores de las variedades tradicionales del cava bajo un fondo de bollería debido a su crianza en nuestras cavas.

Vinificación

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos que fermentan a una temperatura controlada de 17°-18°C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos, se prepara el coupage, aportando cada variedad una característica especial: La Macabeu por ejemplo, nos da vinos de acidez moderada pero altamente florales y jóvenes que aportan una delicada estructura. La variedad Xarel·lo, produce vinos que permiten envejecer gracias a su estructura, buena acidez y un buen grado alcohólico. Finalmente, la Parellada llena los vinos de fragancia y ciertos aromas florales. Después del coupage, las botellas reposan en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante para que la segunda fermentación se realice con éxito, seguida de un periodo de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 9 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido y el degüelle. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales del cava. Por último, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

Viticultura

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu Prima Vides proceden básicamente de la zona de clima más Mediterráneo de la D.O. Cava, donde las variedades autóctonas muestran toda su tipicidad. Se cultivan en viñedos seleccionados por nuestros equipos de Viticultura que trabaja junto a nuestros proveedores a lo largo de todo el año para mejor continuamente los cultivos, realizar seguimientos de maduración, determinar momentos de vendimia para asegurar que la uva llegue a nuestras cavas en las mejores condiciones, mediante un rápido y cuidadoso transporte a la bodega.

Características sensoriales

Brillante color amarillo pajizo. Burbuja fina y elegante que resalta la persistencia de su corona. En nariz predominan los aromas varietales (manzana, cítricos, flor de almendro) entrelazados con los matices de la crianza (tostados, pan, bollería). En boca es agradable, fresco y equilibrado.

Maridaje

Es ideal como aperitivo, acompañando frutos secos, tartas saladas o canapés variados. Para las comidas, marida perfectamente con las paellas o arroces de pescado, marisco, ensaladas de legumbres y las carnes blancas.

Periodo de consumo

Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
9 Meses

VARIETADES:
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11%-12%.

Azúcares residuales: 8-10 g/l.

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 6°C y 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.