



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:

D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:

Reserva

VARIETADES:

Xarel·lo 100%

ANÁLISIS:

12% alc. vol.

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8°-11°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo.

Recomendamos su almacenamiento vertical.

Período óptimo de consumo: ahora, aunque tiene potencial de guarda gracias a su vivacidad que le confiere la variedad Xarel·lo,

Raimat Lo Fred de Ponent

Nuestros cavas se elaboran con las uvas de nuestros propios viñedos, fruto de la experiencia de más de 100 años innovando y que hacen que hoy seamos uno de los referentes más importantes de la viticultura sostenible. Descubre en esta botella el significado de nuestra existencia, que no es otro que compartir contigo todo nuestro conocimiento para ayudarte a descubrir más de este placer que es el cava.

Vinificación

La vendimia tuvo lugar de madrugada, a principios de agosto, aprovechando la temperatura fresca y evitando así la oxidación.

Prensamos suavemente las uvas y fermentamos en depósitos de acero inoxidable para mantener los aromas frutales, y posteriormente se completa la fermentación maloláctica.

Después de una crianza mínima de 15 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este cava reserva se mantendrá vibrante durante tres o cuatro años más.

Viticultura

La uva para este cava procede de unas cepas de 25 años, situadas en el extremo más occidental del municipio, en una de las fincas más frías de Raimat, donde hay un microclima que puede llegar a tener dos grados menos que en la zona más oriental de los viñedos.

Los suelos de esta zona son más pesados, pero poco profundos, con textura franco-limosa, que los hace más frescos. Estas características, junto con un manejo de la vegetación sin emparrar para favorecer la sombra a las uvas, son especialmente adecuadas para la elaboración de un cava con cierta complejidad y resistencia al envejecimiento. El resultado, un Xarel·lo de perfil cítrico con aromas herbáceos y muy buena acidez.

Tras un invierno y una primavera secos, el mes de mayo fue alarmantemente cálido. Le siguió junio con temperaturas muy elevadas y julio fue abrasador. La vendimia fue temprana y con una sanidad impecable, aunque con menor cantidad de uva. Las primeras fermentaciones ofrecieron vinos blancos muy frescos y limpios.

Características sensoriales

Vista: amarillo pajizo y brillante,

con burbuja fina y elegante.

Nariz: aparecen notas de hinojo, tomillo, sotobosque y tenues notas a fruta de hueso.

Boca: muy fresco, limpio con buen equilibrio entre robustez y elegancia.