



## CAVA IN SITU

### Fashion con cupaje tradicional

Después de las innovaciones y mejoras introducidas en las cupadas de la casa, queríamos recuperar la elaboración que se realizaba in situ, utilizada hace más de un siglo. Realizamos una cupada de las tres variedades tradicionales (macabeo, xarelo y parellada), todas procedentes de nuestra finca Sumarroca.

#### CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Vino procedente de nuestra finca Sumarroca, situada en Sant Sadurní d'Anoia. El terreno es pobre, calcáreo y con presencia de gravas. La influencia del mar se ve disminuida por el efecto del macizo del Garraf, que seca las marinadas, y la cordillera prelitoral, que reduce el exceso de viento seco procedente del interior del país.

#### VENDIMIA

La añada 2012 se caracterizó por un invierno con temperaturas muy suaves y pluviometría escasa. De hecho, no llovió desde noviembre hasta justo antes de la brotación. A pesar del suave invierno, la brotación se retrasó unos días, ya que el inicio de la primavera fue un poco más fresco de lo habitual, con algunas lluvias que garantizaron el crecimiento adecuado de la planta. Entrada ya la primavera, las temperaturas subieron y las lluvias prácticamente desaparecieron. Sin embargo, se produjeron algunas precipitaciones de 25-35 litros en mayo, junio, julio y agosto que, junto con unas humedades relativamente bajas, hicieron que la maduración y la sanidad fueran las adecuadas. En lo que respecta a fechas, tanto el envero como la maduración se produjeron con normalidad.

#### NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, con burbujas finas y persistentes. En nariz, aporta notas suaves de manzana fresca y aromas de cítricos, que acompañan los incipientes aromas tostados y de repostería procedentes de las levaduras. En boca presenta una espuma integrada, que aporta frescura a las notas de manzana ácida y de repostería.

#### ELABORACIÓN

Vinificación por separado según la variedad. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Posterior cupada entre macabeo, xarelo y parellada aproximadamente a partes iguales. Crianza en rima de 16 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,05% vol.

Azúcar residual: 4,2 g/l

Acidez total: 3,80 g/l

pH: 2,95

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.