

## 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.

#### 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: 12,00% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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