

Mas Macià Brut

Denominació de origen/

D.O. Cava

Varietats/

Macabeu 45%, Xarel·lo 40 %, Parellada 15%

Elaboració/

6 grams de sucre per litre.

La collita comença a finals d'agost amb Macabeu i acaba a principis d'octubre amb Parellada. D'aquests raïms, en premses pneumàtiques obtenim el suc de raïm. El suc es deixa reposar durant 24 hores en una decantació estàtica per deixar caure el seu sediment. Una vegada que està net, es transfereix als tancs de fermentació, mantenint cada varietat separada de les altres.

La primera fermentació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatures controlades entre 14 i 16 ° C.

La vinificació a baixa temperatura conserva les aromes fruiters i permet que els llevats de fermentació converteixin els components del raïm en un conjunt equilibrat intens.

Color, aroma i estructura/

Fresc i atractiu al nas. Elegants flors blanques (acàcia subtil), amb notes de fruita fresca (poma verda) i algunes notes subtils de cítrics (llimona). Ben estructurat al paladar, refrescant, acidesa suaument equilibrada amb una lluentor viu i un final floral molt atractiu.

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aroma de fruita blanca i cítrica, barrejada amb fruita dolça amb un rastre de llevats procedents de l'envelliment en segon terme. Al paladar la fruita és dominant, en general amb bon equilibri. Maduro i refrescant a el mateix temps, acompanyat de notes subjacents lleugerament picants que proporcionen lleugeresa i elegància i ajuden a la bombolla en la seva tasca de neteja.

Maridatge/

Peixos, arrossos i fruits secs. Igualment és el cava ideal per acompanyar tot un àpat.

Dades analítiques/

Contingut alcohòlic: 12º

Dosage: 6.5 g/l

Acidesa total: 5.5 g/l

Temperatura de consum: de 6º a 8ºC

Pressió després del degollament: 4.5 atm

