CODORNÍU

BENJAMIN CLÁSICO

SECO

Elaborado con las variedades clásicas de la zona transmitidas a lo largo de la historia del cava. Fresco, que combina los aromas y sabores de las uvas Macabeo, Xarel·lo y Parellada con aromas procedentes de la crianza en botella sobre lías. Un cava fresco y untuoso.

ENVEJECIDO
9
MESES

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Cava

VARIEDADES

Macabeo, Xarel·lo & Parellada

ANÁLISIS

Contenido alcohólico: 11,5%
Azúcares residuales: 20 gr/l
Contiene sulfitos



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color amarillo pajizo pálido. Una espuma fina y bien integrada y una corona persistente.

Predominan los aromas afrutados típicos de las variedades tradicionales, cítricos, manzana y flores blancas.

Agradable, afrutado, fresco y equilibrado.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, acompañado de frutos secos, tartas saladas, canapés variados etc Perfecto para acompañar postres.

CERTIFICADO ECOLÓGICO

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · VEGAN

CODORNÍU
BENJAMIN CLÁSICO

SECO

Elaborado con las variedades clásicas de la zona transmitidas a lo largo de la historia del cava. Fresco, que combina los aromas y sabores de las uvas Macabeo, Xarel·lo y Parellada con aromas procedentes de la crianza en botella sobre lías.
Un cava fresco y untuoso.









VITICULTURA

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorniu Benjamin Seco proceden principalmente de la zona de clima más mediterráneo de la D.O. Cava, donde las variedades autóctonas manifiestan su verdadero carácter.
Se cultivan en viñedos seleccionados por nuestro equipo de viticultura para mejorar continuamente la cosecha, controlar la maduración, establecer el momento adecuado para la vendimia y, finalmente, garantizar que la uva llegue a la bodega en óptimas condiciones. Los métodos de cultivo se alternan habitualmente entre la formación en vaso y en espaldera, con podas cortas para Macabeo y Parellada y podas largas para Xarel.lo.

VINIFICACIÓN

Planificamos el momento óptimo de cosecha para cada variedad. El primero en madurar es el Macabeo (a finales de agosto), seguido del Xarel·lo y finalmente la Parellada (principios de octubre).
Las uvas se despalillan y estrujan para obtener los mostos, que fermentan a una temperatura entre 15º y 17ºC. A continuación, se mezclan los vinos de las diferentes variedades y el vino resultante se embotella con el licor de tiraje. Las botellas se someten a la segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las lías de las levaduras en nuestras bodegas subterráneas a temperatura constante durante al menos 9 meses,
Esto se conoce como el método tradicional. Finalmente, se degüelle el cava y se le añade licor de expedición, que determina su dosis.

Servir frío (6º-8º). Si es necesario, enfríe durante un par de horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evite enfriar repentinamente en el congelador.