Codorníu
Herencia

BRUT

Elaborado con las variedades clásicas de la zona transmitidas a lo largo de la historia del cava.
Fresco, combinando los aromas y sabores de las uvas Macabeo, Xarel·lo y Parellada con los aromas de la crianza sobre lías.



REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Cava

VARIETALES

Macabeo, Xarel·lo & Parellada

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 11.5%
Azúcares residuales: 10 gr/l
Contiene sulfitos

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color amarillo pajizo muy pálido. Burbuja fina y elegante.

En nariz predominan los aromas afrutados típicos de las variedades tradicionales, cítricos, manzana y flores blancas.

En boca es agradable, afrutado, fresco y equilibrado.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo o para acompañar frutos secos y tapas

PERIODO DE CONSUMO

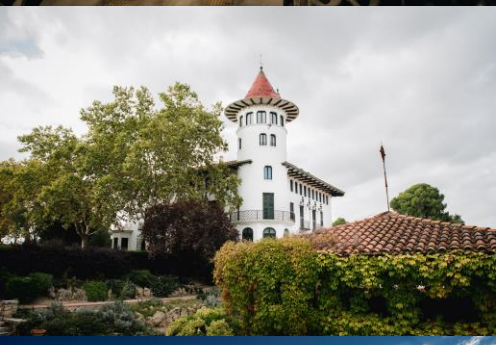
Recomendamos consumirlo dentro de un año de la compra.

Codorníu
Herencia

BRUT

Elaborado con las variedades clásicas de la zona transmitidas a lo largo de la historia del cava. Fresco, combinando los aromas y sabores del Macabeo, el Xarel·lo y la Parellada uvas con los aromas de la crianza sobre lías.









VITICULTURA

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu Herencia 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. El sistema de formación habitual de la vid es en espaldera con podas cortas para Macabeo y Parellada y podas largas para Xarel·lo.

VINIFICACIÓN

Planificamos el momento óptimo de recolección para cada variedad. El primero en madurar es el Macabeo (a mediados de agosto), seguido del Xarel·lo y finalmente la Parellada. Tras el despalillado y prensado de la uva, obtenemos el mosto. Añadimos levaduras seleccionadas y el mosto fermenta a una temperatura de entre 15º y 17ºC. Una vez finalizada la fermentación se produce el ensamblaje y el vino resultante se embotella junto a una mezcla de levaduras y azúcar para realizar la segunda fermentación

Las botellas se trasladan a las cavas subterráneas (con una temperatura constante de 17ºC), donde se produce la toma de seguida de un periodo de crianza en contacto con lías de levadura. En total, el vino pasa un mínimo de 9 meses en la cava. Posteriormente se realiza el removido (rotación de botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y por último el degüelle, cuando se extraen los depósitos de la segunda fermentación y se añade la dosificación, que determina el nivel de azúcar residual en el cava. Finalmente, se introduce el corcho definitivo en la botella.

Si es necesario, enfriar durante un par de horas en un cubo con agua, sal y hielo.
Evite enfriar demasiado en el congelador.
Se puede almacenar verticalmente.