CODORNÍU
VINTAGE

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 aromas procedentes de la crianza en botella sobre lías. Un cava fresco y untuoso

CRIANZA DE
9
MESES

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Cava

VARIEDADES

Macabeo, Xarel·lo & Parellada

ANÁLISIS

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

CERTIFICADO ORGÁNICO

VEGAN



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

Aromas primarios (cítricos, flor de almendro, etc.) Con notas de brioche y frutos secos procedentes de su prolongada crianza.

Espuma fina en boca con una frescura equilibrada.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo y como acompañamiento de un amplio surtido de tapas: ahumados, hojaldres, embutidos, carnes blancas y pescados.

CODORNÍU
VINTAGE

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 aromas procedentes de la crianza en botella sobre lías. Un cava fresco y untuoso









VITICULTURA

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu Vintage Brut 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 vitivinícola 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 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 cavas subterráneas a temperatura constante durante al menos 9 meses,

Esto se conoce como el método tradicional. Finalmente, se degüella el cava y se le añade licor de expedición, que determina su dosificación.

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