

# DOTZEVINS CAVA

El Dotze DO Cava – “Brut Nature Reserva” ha sido elaborado cuidando las variedades autóctonas del Penedès, cultivadas sobre terrenos francos. El objetivo primero era cuidar el cupaje, con una segunda fermentación lenta, a baja temperatura y un silencioso reposo sobre madres. El 50% del Xarel-lo aporta cuerpo y estructura necesaria para tolerar el paso del tiempo. El 25% de Macabeo ofrece elegancia, finura y delicadas notas amargas con aromas a fruta blanca y dulce. El 25% de Parellada cierra el cupaje con una ligera acidez cítrica muy refrescante.

## DO CAVA

La Denominación de Origen Cava protege los vinos VEQPRD (vino espumoso de calidad producido en una región determinada) elaborados según el método tradicional del Cava del Penedès. Lo hace desde 1991, cuando se promulgó un nuevo reglamento propio de una Denominación de Origen. Pero la tradición para elaborar vino espumoso se remonta mucho antes. Las primeras botellas de Cava se empezaron a producir en 1872. Un siglo después, en 1972, se constituyó el primer Consejo Regulador de los Vinos Espumosos para regular la producción, la elaboración y la denominación de los vinos llamados finos entonces como champán. La nueva regulación recogió todas las bodegas que en aquel momento elaboraban vinos espumosos de calidad. Destaca especialmente la concentración en el Alt Penedès, donde todos los municipios tienen bodegas inscritas a la Denominación de Origen, donde se encuentra la sede del Consejo Regulador en Vilafranca del Penedès y donde se encuentra la capital histórica del cava en Sant Sadurn d'Anoia, que concentra 76 bodegas con el 75% de la producción total.

## NOTAS DE CATA

El Dotze DO Cava “Brut Nature Reserva” presenta una reluciente capa dorada con matices verdosos, un constante rosario de fina burbuja y fiel corona con una cabeza de espuma persistente. En nariz, aparecen unos primeros aromas florales pareciendo a la primavera, seguidamente sobresalta una ligera fruta cítrica con una agradable levadura que recuerda a bollería. En boca, muestra una entrada prudente con fina burbuja muy muy integrada. Una excelente acidez que se adapta muy bien con un final amargo dándole fuerza y complejidad. Hay que destacar el aroma de boca residual y los recuerdos que manifiesta la fruta blanca o el pomelo.

## “TERROIR”

Viñas que crecen en tierras arcillosas, pobres en materia orgánica, calcáreas y con un alto componente de magnesio que aporta al Cava la acidez necesaria para disfrutar de la frescura. El clima se mediterráneo, luminoso y soleado, de inviernos suaves y los veranos no excesivamente calurosos, se lo acompaña una moderada pluviometría que se va repartiendo a lo largo de todo el año y produce un microclima óptimo para el cultivo de la viña y la maduración de la uva.

## ELABORACIÓN

El Dotze DO Cava “Brut Nature Reserva” ha sido elaborado mimando las variedades autóctonas del Penedès, cultivadas en las fincas sobre terrenos francos, cuidando el cupaje, con una lenta segunda fermentación a baja temperatura y un silencioso reposo sobre madres.

## CUPAJE

XAREL-LO	50%
PAPELLADA	25%
MACABEO	25%

## MARIDAJE

Es un cava perfecto para acompañar todo tipo de aperitivos, pescados, carnes blancas o de caza menor. También es idóneo para acompañar arroces de pescado, pasta fresca y todo tipo de cocina al horno.

Rendimiento **10.000 Kg / Ha**

Cava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
BRUT NATURE RESERVA



24 meses



7°C  
TEMPERATURA DE SERVICIO



11,5%  
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



75 cl.  
CONTENIDO BOTELLA

