

DOTZEVINS CAVA

El Dotze DO Cava – “Brut Nature Reserva” ha estat elaborat cuidant les varietats autòctones del Penedès, conreades sobre terrers francs. L'objectiu primer era cuidar el cupatge, amb una segona fermentació lenta, a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre mares. El 50% del Xarel·lo aporta cos i estructura necessària per tolerar el pas del temps. El 25% de Macabeu ofereix elegància, finor i delicades notes amargues amb aromes a fruita blanca i dolça. El 25% de Parellada tanca el cupatge amb una lleugera acidesa cítrica molt refrescant.

DO CAVA

La Denominació d'Origen Cava protegeix els vins VEQPRD (vi escumós de qualitat produït en una regió determinada) elaborats segons el mètode tradicional del Cava del Penedès. Ho fa des de 1991, quan es va promulgar un nou reglament propi d'una Denominació d'Origen. Però la tradició per elaborar vi escumós es remunta molt abans. Les primeres ampolles de Cava es van començar a produir el 1872. Un segle després, el 1972, es va constituir el primer Consell Regulador dels Vins Escumosos per regular la producció, l'elaboració i la denominació dels vins anomenats fins aleshores com a xampany. La nova regulació va arregar tots els cellers que en aquell moment elaboraven vins escumosos de qualitat. Destaca especialment la concentració a l'Alt Penedès, on tots els municipis tenen cellers inscrits a la Denominació d'Origen, on es troba la seu del Consell Regulador a Vilafranca del Penedès i on es troba la capital històrica del cava a Sant Sadurn d'Anoia, que concentra 76 cellers amb el 75% de la producció total.

NOTES DE TAST

El Dotze DO Cava “Brut Nature Reserva” presenta una lluent capa daurada amb matisos verdosos, un constant rosari de fina bombolla i fidel corona amb una cap d'escuma persistent. En nas, apareix uns primers aromes florals semblant a la primavera, seguidament sobresalta una lleugera fruita cítrica amb un agradable llevat que recorda a brioxeria. En boca, mostra una entrada prudent amb fina bombolla molt ben integrada. Una excel·lent acidesa que s'adapta molt bé amb un final amarg donant-li força i complexitat. Cal destacar l'aroma de boca residual i els records que manifesta la fruita blanca o el pomelo.

“TERROIR”

Vinyes que creixen en terres argiloses, pobres en matèria orgànica, calcàries i amb un alt component de magnesi que aporta al Cava l'acidesa necessària per gaudir de la frescor. El clima es mediterrani, lluminós i assolat, d'hiverns suaus i els estius no excessivament calorosos, tant mateix, l'hi acompanya una moderada pluvimetria que es va repartint al llarg de tot l'any i produeix un microclima òptim pel cultiu de la vinya i la maduració del raïm.

ELABORACIÓ

El Cava Dotze “Brut Nature Reserva” ha estat elaborat mimant les varietats autòctones del Penedès, conreades a les finques sobre terrers francs, cuidant el cupatge, amb una lenta segona fermentació a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre mares durant 24 mesos abans del seu desgorjat.

CUPATGE

| | |
|-----------|-----|
| XAREL·LO | 50% |
| PERELLADA | 25% |
| MACABEU | 25% |

MARIDATGE

És un cava perfecte per acompanyar tot tipus d'aperitius, peixos, carns blanques o de caça menor. També és idoni per acompanyar arrossos de peix, pasta fresca i tota mena de cuina al forn.

Rendiment 10.000 Kg / Ha

Cava

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
BRUT NATURE RESERVA



24 mesos



7°C
TEMPERATURA DE SERVEI



11,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

