

Bohigas Brut Gran Reserva

Denominació d'origen/

D.O. Cava

Varietats/

Xarel·lo 50%, Macabeu 25%, Parellada 15%, Chardonnay 10%

Elaboració/

La segona fermentació dins l'ampolla es porta a terme a les nostres caves subterrànies on, de forma natural, hi ha una temperatura de 16 ° constants durant tot l'any. Dins de les caves, totalment absents de llum i so, i amb aquesta baixa temperatura, el llevat realitza el seu treball de forma lenta i continuada, integrant al vi tots els components propis de la fermentació i la criança amb el llevat.

Els nostres caves Bohigas Gran Reserva es mantenen un mínim de 30 mesos a la cava. Posteriorment les ampolles són clarificades i degollades per extreure el llevat del seu interior, afegint el licor d'expedició preparat en aquest cas amb 6g / l de sucres.

Color, aroma i estructura/

Color groc amb reflexos daurats causa de la seva llarga criança. Bombolla extra-fina, de despreniment lent i regular. Màxima persistència de l'escuma a causa del seu llarg contacte amb els llevats de fermentació.

Aromes de gran complexitat, fonent la fruita fresca amb la compota i almívar. Conjunt que ofereix una llarga evolució, sempre amb la frescor al centre de la percepció i avançant a notes de fins torrats, fruits secs, espècies (anís) i certa mineralitat (grafit).

En boca percebem el seu potent caràcter suavitzat per un subtil dolçor, que al costat d'una bona estructura i fina bombolla forma un bloc indissociable, que acompanya els aromes de fruita madura i de llarga persistència. En evolució, notes de pastisseria, espècies i torrats conformen un producte de gran potència i projecció en copa.

Maridatge/

Un cava per a totes hores, i degut al seu bon equilibri entre potència i harmonia, apte per una gran varietat d'estils i plats

Dades analítiques/

Contingut alcohòlic: 12°

Sucre: 6 g / l

Acidesa total: 6.1 g / l

Temperatura de consum: de 6è a 8è C

Pressió després del degollament: 4.5 atm

