

Noa de Bohigas

Denominació d'origen/

D.O. Cava

Varietats/

Pinot Noir 50%, Xarel·lo 50%

Elaboració/

Per a l'obtenció del pàl·lid color daurat a partir dels raïms de varietat Pinot Noir (ràim negre), es procedeix a una extracció del most molt suau, obtenint tan sols el 30% del contingut del ràim.

Un cop fermentats els mosts de les dues varietats, es procedeix al cupatge i filtrat del vi per, seguidament realitzar el tiratge, amb llevats seleccionats especialment per als millors champagnes francesos.

La segona fermentació dins l'ampolla es porta a terme a les nostres caves subterrànies on, de forma natural, es dona una temperatura de 16°C 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.

El nostre cava Noa de Bohigas es manté un mínim de 15 mesos a la cava temps durant el qual els subtils aromes procedents de la descomposició dels llevats de segona fermentació s'integren en el conjunt del vi. Finalment, després del procés de degollament, s'omplen les ampolles amb el licor d'expedició, que no conté sucre (Brut Nature).

Color, aroma i estructura/

Color pàl·lid amb reflexos daurats i lleu to grisenc a causa de la Pinot Noir. Bombolla fina amb abundant i gran persistència de corona. Aroma potent, combinant les aromes varietals amb la complexitat de la criança. Les notes més fresques de la fruita vermella (cirera, gerd) del Pinot Noir.

Les aromes de la criança (torrats fins, xocolata negra) van prenent força amb el temps en copa, embolicant la frescor de la fruita fresca aportant una percepció de gran amplitud i equilibri, suggerint el clima fred de les nostres vinyes.

En boca sorprèn la seva gran estructura, marcada per una acidesa més continental que mediterrània, que nuclea i confereix vivacitat a un cava de gran volum aportat per dos varietats com la Pinot Noir i el Xarel·lo. Bombolla de sensació cremosa i present, donat la seva petita grandària, que matisen l'acidesa. Conjunt potent i amable que sosté el record de la fruita, la criança i avellana crua durant molt de temps en copa.

Maridatge/

Ideal per catar i gaudir durant un aperitiu o pica-pica.

Per la seva finor i elegància pot acompanyar plats elaborats, menjar japonès, marisc i crustacis. Al costat d'uns postres molt dolços podem agrair la seva acidesa i la frescor.

Dades analítiques/

Contingut alcohòlic: 12º

Sucre residual: 0.6 g / l

Acidesa total: 6.3 g / l

Temperatura de consum: de 6º a 8º C

Pressió després del degollament: 4.5 atm

