



UN CAVA FRESC AMB AROMES DE LLIGABOSC I NOTES D'AVELLANES. SELECCIÓ EXCLUSIVA DE LES MILLORS VINYES.

El Cava Pupitre s'ubica a la zona de Comtats de Barcelona, una zona amb paisatges diversos, principalment caracteritzats per belles valls o depressions entre serres no gaire elevades. La gran extensió de terra que treballen els nostres agricultors, permet una selecció exclusiva dels millors raïms de cada subzona.

Inspirat en la manera tradicional d'elaborar el cava. Pupitre simbolitza la manera centenària de produir aquest producte i en particular, una de les fases més significatives del procés.

El Pupitre és l'estructura on es col·loquen les ampolles per facilitar-ne 'el remogut'. Als pupitres, el Cava es manté en contacte amb les mares o lies, contribuint amb el seu efecte a la singularitat aromàtica i la cremosa sensació final. Pupitre vol captar l'essència d'un procés lent i complex, on la quietud, el silenci i el respecte en cada fase asseguruen la qualitat i personalitat del producte. Pupitre esdevé un símbol de tradició i amor. T'apropem un cava amb història, autèntic i representatiu de la nostra regió.

NOTES DE TAST

**Aspecte visual**

Llimona amb reflexos verds.

**Aromes**

Pinya amb records a gessamí.

**Paladar**

Pinya deshidratada amb pa torrat. Sabors equilibrats.

**Maridatges**

Ideal amb un còctel de gambes, anxoves i pernil ibèric.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. CAVA

Comtats de Barcelona

GAMMA COMPLETA





ELABORACIÓ

Elaborem caves de qualitat excepcional, produïts a la DO del Cava mitjançant el mètode tradicional que consisteix en la realització de la segona fermentació alcohòlica en ampolla. Cada varietat de raïm es recull i fermenta per separat. Per a la segona fermentació, les ampolles es mantenen en cellers subterranis a una temperatura constant de 15°-17°C on estan en contacte amb les seves mares.

ENVELLIMENT

Aquest Cava que pertany a la categoria de Cava de Guarda, i passa un mínim de 10 mesos en ampolla on es realitza la segona fermentació i la presa d'escuma. Posteriorment, realitzem el remogut: els sediments, fruit de l'esgotament dels llevats, es dipositen al coll de l'ampolla, gràcies al gir diari que es realitza a les nostres caves. Els llevats aportaran particularitats al nostre cava.

DADES TÈCNIQUES

| | |
|----------------------------------|---|
| Tipus | Cava Brut Nature |
| Varietats | Xarel·lo 40%, Macabeu 30% i Parellada 30% |
| Edat de la vinya | Més de 10 anys |
| Temperatura de fermentació | 16°C |
| Període de fermentació | 9 dies |
| Temps a l'ampolla | >10 mesos |
| Grau d'alcohol (vol) | 11,50 % |
| Valor energètic | 293 kJ / 70 kcal |
| Acidesa total (gr/l) | 6,2 |
| pH | 3,02 |
| Sucre residual (gr/l) | 1,2 |
| Enòleg | Joan Rabadà |
| Temperatura de servei recomanada | 6-8°C |
| Formats disponibles | 75 cl |