



## UN CAVA AMB NOTES CÍTRIQUES I TROPICALS. PERSONALITAT VARIETAL ÚNICA I AUTÒCTONA.

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 colloquen 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 assegurin 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**

Color salmó, clar i brillant.

**Aromes**

Floral amb cítrics i notes de litxi.

**Paladar**

Intens amb un final de boca a fruita tropical.

**Maridatges**

Ideal amb arrossos, plats vegetarians, pasta i amanida cèsar.

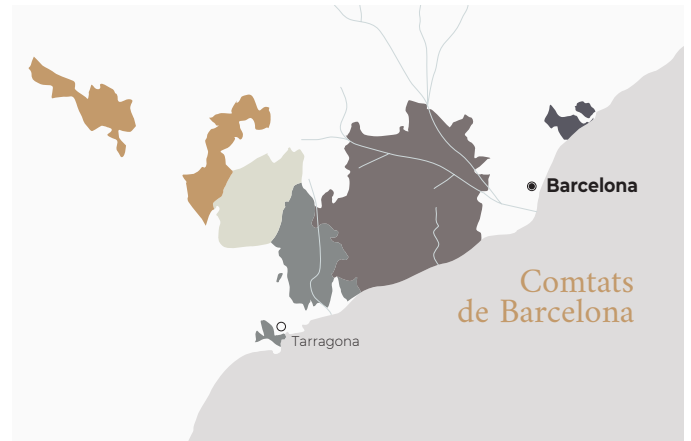
### DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## 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. 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
Varietats	Trepat 100%
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	314 kJ / 75 kcal
Acidesa total (gr/l)	6,2
pH	3,05
Sucre residual (gr/l)	11
Enòleg	Joan Rabadà
Temperatura de servei recomanada	6-8°C
Formats disponibles	75 cl

## RECONeixEMENTS

- Medalla de Plata – Sakura Awards in Japan 2021
- Medalla d'Or – Sakura Awards in Japan 2020