



UN CAVA ECOLÓGICO ELABORADO CON PROCESOS DE RESPETO AL MEDIO AMBIENTE.

El Cava Pupitre se ubica en la zona de Comtats de Barcelona, una zona con paisajes diversos, principalmente caracterizados por bellos valles o depresiones entre sierras no muy elevadas. La gran extensión de tierra que trabajan nuestros agricultores, permite una selección exclusiva de los mejores racimos de cada subzona.

Inspirado en la manera tradicional de elaborar el cava. Pupitre simboliza la manera centenaria de producir este producto y en particular, en una de las fases más significativas del proceso.

El Pupitre es la estructura donde se colocan las botellas para facilitar 'el removido'. En los pupitres, el Cava se mantiene en contacto con las 'madres' o lías, contribuyendo con su efecto a la singularidad aromática y la cremosa sensación final. Pupitre quiere captar la esencia de un proceso lento y complejo, donde la quietud, el silencio y el respeto en cada fase aseguran la calidad y personalidad del producto. Pupitre se convierte en un símbolo de tradición y amor. Te acercamos un cava con historia, auténtico y representativo de nuestra región.

FICHA DE CATA

**Aspecto visual**

Suaves reflejos verde limón.

**Aromas**

Intensos aromas cítricos como piel de naranja. Notas de hinojo

**Paladar**

Naranja, mandarina y pastelería con toques anisados.

**Maridajes**

Ideal con espárragos trigueros, guisos con setas o con ave (pularda).

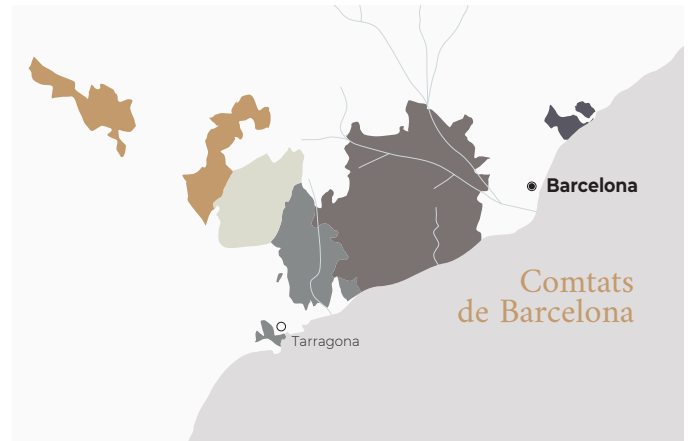
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. CAVA

Comtats de Barcelona

GAMA COMPLETA





ELABORACIÓN

Elaboramos cavas de calidad excepcional, producidos en la DO del Cava mediante el método tradicional que consiste en la realización de la segunda fermentación alcohólica en botella. Cada variedad de uva se recoge y fermenta por separado. Para la segunda fermentación, las botellas se mantienen en bodegas subterráneas a una temperatura constante de 15°-17°C donde están en contacto con las lias.

CRIANZA

Este Cava, que pertenece a la categoría de Cava de Guarda, pasa un mínimo de 10 meses en botella donde se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma. Posteriormente, realizamos el removidido: los sedimentos, fruto del agotamiento de las levaduras, se depositan en el cuello de la botella, gracias al giro diario que se realiza en nuestras cavas. Las levaduras aportarán particularidades propias a nuestro cava.

DATOS TÉCNICOS

Tipo	Cava Brut Orgànic
Varietades	Xarel·lo 40%, Macabeo 30% y Parellada 30%
Edad de la viña	Más de 10 años
Temperatura de fermentación	16°C
Periodo de fermentación	9 días
Tiempo en botella	>10 meses
Grado de alcohol (vol)	11,50 %
Valor energético	314 kJ / 75 kcal
Acidez total (gr/l)	6,2
pH	3,02
Azúcar residual (gr/l)	11
Enólogo	Joan Rabadà
Temperatura de servicio recomendada	6-8°C
Formatos disponibles	75 cl