



DESDE 1551
CODORNÍU



Codorníu Clásico Brut Nature

Clásico, un reflejo fiel del cava tradicional. Un cava de aroma fresco, afrutado y delicado, elaborado a partir de las variedades tradicionales Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

Vinificación

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despallado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionadas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15° y 17°C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 17°C) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 9 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido y el degüelle. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales del cava. Por último, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

Viticultura

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu Clásico proceden básicamente de la zona de clima más Mediterráneo de la D.O. Cava, donde las variedades autóctonas muestran toda su tipicidad. Se cultivan en viñedos seleccionados por nuestros equipos de viticultura y enología a lo largo de todo el año para mejorar continuamente los cultivos, realizar seguimientos de maduración, determinar momentos de vendimia para que la uva llegue a nuestras cavas en las mejores condiciones mediante un rápido y cuidadoso transporte a la bodega.

Características sensoriales

Color amarillo pajizo muy pálido. Burbuja fina y elegante. En nariz predominan los aromas afrutados típicos de las variedades tradicionales. En boca es agradable, fresco y equilibrado.

Maridaje

Es ideal como aperitivo, acompañando frutos secos, tartas saladas, canapés variados, etc.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
9 meses

VARIETADES:
Macabeu, Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%

Azúcares residuales: 0-3gr/l

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 6°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.