

TANTUM ERGO VINTAGE BRUT NATURE

Vino espumoso blanco método tradicional,
D.O. Cava



Ctra. Nacional 322, km 451,7
46357 El Pontón - Requena (Valencia)

TEL

+ 34 96 234 93 70
+ 34 661 89 42 00

FAX

+ 34 96 213 83 18
www.bodegashispanosuizas.com
info@bodegashispanosuizas.com

Área de Producción

Denominación de Origen Cava. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad

Chardonnay y Pinot Noir (Blanc de Noir).

Vinificación

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Chardonnay y Pinot Noir, con una densidad de 3.500 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 kg cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas en una cámara frigorífica, manteniendo la uva a -10°C. Las variedades se vinifican por separado y al final de la fermentación se hace el *coupage*.

La Chardonnay se despallilla y estruja, posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter a la uva a una maceración pelicular en frío (8°C) durante 36 horas. A continuación pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 bares. El mosto que se extrae de la prensa, lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto.

La Pinot Noir se encuba muy fría directamente sobre la prensa neumática, realizando un ligero prensado para poder obtener el mosto de color blanco. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto.

La fermentación se realiza en barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura constante de 16°C para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 44 meses y el degüelle es manual.

Consejos para el consumidor

Sírvase a 8°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad. Este cava solamente se elaborará los años que la calidad sea óptima.

Notas de cata

Color: Amarillo limón con ligeros reflejos verdosos.

Aroma: De intensidad muy alta, con mucha complejidad y elegancia, con recuerdos a fruta madura, frutos secos y un fondo de vainilla y mantequilla.

Sabor: Muy cremoso, lleno y elegante con paso de boca esplendoroso, final de acidez equilibrada y muy largo.

Maridaje

Las carnes, los asados, las aves y, en general, las viandas condimentadas y de preparación laboriosa reclaman este Cava Brut Nature Gran Reserva, con más cuerpo y amplitud para acompañar estos platos consistentes.