

Tantum Ergo

Tantum Ergo Vintage

Vino Espumoso Blanco Método Tradicional, D.O. Cava

Área de producción Requena. Denominación de Origen Cava. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos. 700 m Altitud.

Variedad Chardonnay y Pinot Noir (blanc de noir).

Vinificación Seleccionamos las mejores uvas de nuestros viñedos ecológicos de las variedades Chardonnay y Pinot noir con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

La vendimia se realiza por la mañana en cajas especiales de 15 kg para conseguir mantener una temperatura lo más fresca posible de recolección hasta la llegada a la bodega.

Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica a -10°C. Las dos variedades se elaboran por separado y una vez fermentado el vino se procede al Coupage, previo a la toma de espuma. Seleccionamos en mesa vibrante caja por caja y procedemos al despalillado y ligero estrujado.

La Chardonnay la criomaceramos sobre prensa neumática durante un mínimo de 2 horas a < 4°C y realizamos un prensado suave de no más de 0.5 bares para el mosto flor. El mosto que se extrae de la prensa lo estabulamos 2-3 días de forma estática en depósitos a 4° C y posteriormente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura controlada de 16°C.

La Pinot Noir la prensamos directamente sobre la prensa neumática < 4°C con poca fricción y ligera presión para no obtener color de las pieles y así conseguir un blanc de noir. El mosto que se extrae de la prensa lo estabulamos 2-3 días de forma estática en depósitos a 4° C y posteriormente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura controlada de 16°C.

Una vez finalizada la fermentación se trasiega el vino a depósitos para mantenerlo con las lías finas en suspensión hasta la toma de espuma.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 16°C constante 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 se realiza a temperatura ambiente, sin congelación.

Este cava solamente se elaborará los años que la calidad sea óptima.

Notas de cata

Color Amarillo brillante 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.

Consejos para el consumidor Sírvese 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.

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



Ctra. N-322, Km 451.7
46357 El Pontón
(Requena), Valencia,
España — Spain
+34 96 234 93 70



www.bodegashispanosuizas.com
info@bodegashispanosuizas.com