

RAFA CAÑIZARES

♦ VITICULTOR ♦

SOFÍA CAÑIZARES CAVA

MACABEO & CHARDONNAY BRUT



VIÑEDO:

Procedente exclusivamente de Viñedos Ecológicos de ambas variedades.

Se extrae lo mejor de cada variedad por separado mediante una maceración pelicular a muy baja temperatura para potenciar los aromas varietales.



VINIFICACIÓN:

Se lleva a cabo la primera fermentación del mosto flor de las variedades por separado bajo un estricto control de temperatura a 16°.

Tras el ensamblaje se embotella con el licor de tiraje para realizar una segunda fermentación, toma de espuma y crianza en botella durante mínimo 12 meses también a baja temperatura para afinar la burbuja y respetar los aromas varietales obtenidos en la maceración previa.

Se embotella con un licor de expedición realizado usando el propio vino base esto resulta clave a la hora de respetar el perfil aromático del vino.



ANÁLISIS DE CATA:

Resultando un cava de carácter fresco, floral, con mucha presencia de fruta blanca, notas de hierbas mediterráneas y sutiles notas de repostería y mantequilla procedentes de su crianza en botella.

En boca su burbuja resulta amable y fragante. Posee un paso fresco, armonioso y equilibrado que perdura en el postgusto.



MACABEO
CHARDONNAY BRUT



DOP ALICANTE