

Estones Vins

Guspira

D.O. Cava

Varietades: 60% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada

Tipo: Brut Nature Reserva

Crianza: Mínimo 24 meses

Alcohol: 11,5%

Acidez: 6,5 g/l

Azúcares: Residual

Cosecha: 2017

Producción: 2.500 botellas de 0,75 cl

Este cava es el resultado de la sinergia entre las bodegas Estones Vins y Oriol Rossell, con la complicidad de la banda de rock Mishima. Elaborado por Salvi Moliner, enólogo de Estones Vins y de las Cavas Oriol Rossell, en la Propiedad Can Cassanyes, de Sant Mar al (Alt Pened s).

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual y recolección en cajas de 20 kg. Prensado directo. Desfangado. Primera fermentación en depósitos de inoxidable. Segunda fermentación y crianza mínima en botella de 24 meses antes del degüelle. Sin añadir licor de expedición.

Cata:

Se trata de un cava fresco y suave, de burbuja fina y bien integrada. Destacan los aromas de fruta blanca y algunos cítricos acompañados con la briocher a procedente de la crianza con las l as, así como ciertas notas de melocotón de viña.

En boca, su acidez fresca contrasta con la cremosidad del vino. La buena integración del carbónico proporciona que la botella sea fina y persistente, aportando sensaciones táctiles crujientes y sedosas.

Maridajes:

Es un vino versátil, con muchas posibilidades gastronómicas. Al tratarse de un Cava Reserva, se consiguen armonías por afinidad y contraste en función del plato y su cocción, siendo especialmente recomendable para arroces de todo tipo, pescados grasos y carnes al horno (cordero, cabrito, cochinillo).

Maridaje musical:

Cava inspirado en la Canción de Mishima "Guspira, estrella o caricia", en el que en uno de sus p rgrafos dice: "mi alma quisiera elevarse, pero mi cuerpo no la deja salir, es como si yo quisiera alejarme de mi."

