

Estones Vins

Guspira

D.O. Cava

Varietats: 60% Xarel·lo, 20% Macabeu, 20% Parellada

Tipus: Brut Nature Reserva

Criança: Mínim 24 mesos

Alcohol: 11,5%

Acidesa: 6,5 g/l

Sucres: Residual

Collita: 2017

Producció: 2.500 ampolles de 0,75 cl.

Aquest cava, és el resultat de la sinèrgia entre els cellers Estones Vins i Oriol Rossell, amb la complicitat de la banda de rock Mishima. Elaborat per Salvi Moliner, enòleg d'Estones Vins i de les Caves Oriol Rossell, a la Propietat Can Cassanyes, de Sant Marçal (Alt Penedès).

Verema i vinificació:

Verema manual i recol·lecció en caixes de 20 kg. Premsat directe. Desfangat. Primera fermentació en dipòsits d'inoxidable. Segona fermentació i criança mínima en ampolla de 24 mesos abans del degorjat. Sense licor d'expedició afegit.

Tast:

Es tracta d'un cava fresc i suau, de bombolla fina i ben integrada. Destaquen les aromes de fruita blanca i alguns cítrics acompanyats amb els de brioixeria procedent de la criança amb les mares, així com certes notes de préssec de vinya. En boca, l'acidesa fresca, contrasta amb la cremositat del vi. La bona integració del carbònic fa que la bombolla sigui fina i persistent, aportant sensacions tàctils cruixents i sedoses.

Maridatges:

És un vi versàtil, amb moltes possibilitats gastronòmiques. Al tractar-se d'un Cava Reserva, aconseguirem harmonies per afinitat i contrast en funció del plat i la seva cocció, sent especialment recomanable per arrossos de tot tipus, peixos grassos, i carns al forn (xai, cabrit, porcell).

Maridatge musical:

Cava inspirat en la cançó de Mishima "Guspira, estel o carícia", on un dels seus paràgrafs diu: "la meva ànima voldria enlairar-se, però el meu cós no la deixa sortir, és com si jo vulgues allunyar-me de mi."

