

Tradición Familiar

Desde finales del siglo XIX, la familia Cuscó i Esteve practica la viticultura de forma artesanal elaborando sus propios **vinos y cavas**. Fue en el año 1985 en que Josep Cuscó Berga y sus hijos consiguieron, con mucha dedicación y espíritu de superación, edificar la bodega actual.

El clima del **Penedès** es mediterráneo, luminoso y soleado, de inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos.

Las propiedades y características del Cava tienen su origen en los de los suelos de sus viñas, de las variedades de uva utilizadas y también de la climatología;

BRUT RESERVA PREMIUM Cava envejecimiento en rima 24 meses.

Variedades de uva: Macabeu 20%, Xarel·lo 60%, Parellada 20%.

ELABORACIÓN

Método tradicional: “méthode champenoise”, fermentación en botella. Se recogen las variedades por separado. El proceso de la bodega se inicia con el desgranamiento de los granos de la uva y a continuación se enfría a 8°C para minimizar la oxidación. Seguidamente se realiza una primera prensada suave obteniéndose el mosto flor en un 55-60% como máximo. Se decanta a depósitos y se enfría a 6°C, dejándolo en reposo durante 24 horas. El mosto limpio pasa al los depósitos de fermentación que se mantiene a una temperatura de 14-15°C durante tres semanas. Después de los tratamientos de acabado, estabilización y filtración, se realiza el coupage con los diferentes porcentajes, buscando normalmente un equilibrio de grado y acidez. Pasamos al embotellado o tiraje donde provocamos una segunda fermentación natural con la adición de levadura seleccionada, azúcar y tierras naturales. La fermentación dura unos tres meses a una temperatura de 10-12 ° C y después continúa en rima durante dos años.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 11.5%, PH: 3.04

Acidez total (sulfúrica): 4.2 g / l, Azúcares residuales: 8-10 g / l

NOTA DE CATA

Vista: color amarillo pálido, desprendimientos de pequeñas burbujas.

Nariz: aroma fresco y con notas afrutadas de vino.

Boca: la entrada en boca es ligeramente dulce y cremosa, espuma perfecta sin exceso de carbónico y acidez equilibrada.

MARIDAJE

Temperatura de consumo de 6-8 °C. Es aconsejable en cualquier aperitivo, comida de principio a fin, plancha, guisados, con postres no excesivamente dulces, macedonia, pasteles, crema catalana.

