

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.

Este cava viene de uvas procedentes de viñedos de **cultivo ecológico**. Durante todo su proceso ha seguido la Normativa y la Certificación de la **Producción Agraria Ecológica CCPAE**.

BRUT NATURE GRAN RESERVA ORGANIC GOURMET, Cava envejecimiento en rima 60 meses.

Variedades de uva: Macabeo 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 i 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 en depósitos y se enfría a 6°C, dejándolo en reposo durante 24 horas. El mosto limpio pasa a los depósitos de fermentación que se realiza a 14-15°C durante tres semanas. Después de los tratamientos de acabado,

filtración y estabilización, se realiza el coupage con los diferentes porcentajes, buscando normalmente cada año un equilibrio de grado y acidez. Pasamos al embotellado o tiraje, donde provocamos la segunda fermentación natural con la adición de levadura con certificación de que

No proviene de organismo genéticamente modificado **OGM**, azúcar ecológico de caña blanca y tierras naturales. La fermentación dura unos cuatro meses a una temperatura de 10-12°C y después continúa en rima durante cuatro años.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 11.5%, PH: 03,17
Acidez total: 4.05 g / l

NOTA DE CATA

Vista: burbuja fina, energética y persistente.
Nariz: aroma fresco y con notas fruta tropical, silvestre, limpio de la nariz.
Boca: presencia de carbónico, suave, boca limpia y acidez equilibrada.

MARIDAJE

Temperatura de consumo de 6-8 ° C.
Es aconsejable para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, con postres no excesivamente dulces macedonia, pasteles, crema catalana.

