

Tradició Familiar

Des de finals del segle XIX, la família Cuscó i Esteve practica la viticultura de forma artesanal elaborant els seus propis **vins i caves**. Va ser l'any 1985 en que Josep Cuscó Berga i els seus fills van aconseguir, amb molta dedicació i esperit de superació, edificar el celler actual.

El clima del **Penedès** és mediterrani, lluminós i assolellat, amb hiverns suaus i estius que no són excessivament calorosos.

Les propietats i característiques del Cava neixen dels sòls de les seves vinyes, de les varietats de raïm utilitzades i també de la climatologia;

BRUT NATURE RESERVA Cava envelliment en rima 36 mesos.

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

ELABORACIÓ

Mètode tradicional: “ MÉTHODE CHAMPENOISE “ , fermentació en ampolla.

Es recullen les varietats per separat. El procés del celler s'inicia amb el desrapament del grans del raïm i a continuació es refreda a 8°C per minimitzar l'oxidació. Tot seguit les baies passen a les premses on es sagna el most flor per escorriment natural que és un 55-60%. Es decanta a dipòsits i és refreda a 6°C, deixant-lo en repòs durant 24 hores. El most net passa als dipòsits de fermentació que és realitza a 14-15°C durant tres setmanes. Després dels tractaments d'acabat, filtració i estabilització, es realitza el cupatge amb els diferents percentatges, buscant normalment cada any un equilibri de grau i acidesa. Alhora d'embotellar provoquen la segona fermentació natural amb l'adició de llevat seleccionat, sucre i terres naturals. La fermentació dura uns tres mesos a una temperatura de 10-12°C i després continua en rima durant tres anys.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 11.5%, PH: 3.04

Acidesa total: 4.2 g/l

NOTA DE TAST

Vista: color groc pàl·lid, despreniment de petites bombolles.

Nas: aroma fresc i amb notes afruitades de vi.

Boca: sec i suau, escuma perfecta sense excés de carbònic i acidesa equilibrada.

MARIDATGE

Temperatura de consum de 6-8°C.

És aconsellable per a qualsevol aperitiu, àpat de principi a fi, planxa, guisats, amb postres no excessivament dolços macedònia, pastissos, crema catalana.

