

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 GRAN RESERVA Cava envelliment en rima 48 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 és 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 del 55-60%. Es decanta a dipòsit refredant-se a 6°C i és deixa en repòs durant 24 hores. El most net passa als dipòsits de fermentació que es realitza a 14-15°C durant tres setmanes. Després dels tractaments d'acabat, estabilització i filtració, es realitza el cupatge en 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 quatre anys.

ANALÍTICA

Grau alcohòlic: 11.5%, PH: 3.04

Acidesa total (sulfúrica): 4.5 g/l, Sucre residuals: 6-8 g/l

NOTA DE TAST

Vista: color groc daurat pàl·lid, bombolles fines i petites d'evolució lenta, amb rosari i presència de corona.

Nas: complexa de nas, aromes de criaça i fondos de fruita madura.

Boca: suau i fi, carbònic molt ben integrat, matisos torrats i fruits secs, un final en boca ampli, llarg i persistent.

MARIDATGE

Temperatura de consum de 6-8°C.

Per la seva estructura i criaça és ideal per a acompanyar marisc, sushi, caviar i formatges curats.