

## 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 GRAN RESERVA** Cava envejecimiento en rima 48 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 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 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, estabilización y filtración, 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 seleccionada, azúcar y tierras naturales. La fermentación dura unos tres meses a una temperatura de 10-12°C y después continúa en rima durante cuatro años.

### ANALÍTICA

Grado alcohólico: 11.5%, PH: 03:04

Acidez total (sulfúrica): 4.5 g / l, Azúcares residuales: 6-8 g / l

### NOTA DE CATA

Vista: color amarillo dorado pálido, burbujas fina y pequeña de evolución lenta, con rosario y presencia de corona.

Nariz: compleja de nariz, aromas de crianza i fondos de fruta madura.

Boca: suave y fino, carbónico muy bien integrado, matices tostados y frutos secos, el final en boca amplio, largo y persistente.

### MARIDAJE

Temperatura de consumo de 6-8°C.

Por su estructura y crianza, es ideal para acompañar marisco, sushi, caviar y quesos curados.

