



## CAVAS ESCUDERO BENITO ESCUDERO

# CAVA BENITO ESCUDERO

BRUT

### I. TRAUBENSORTE

100% Viura.

### II. ALKOHOLGEHALT

11,5% Vol.

### III. WEINBERGE UND WEINLESE

Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen, welche die Kellerei in der Ortschaft Grávalos, im Süden des Berges Monte Yerga, an den Ausläufern der Iberischen Gebirgskette, auf einer Höhe zwischen 700 – 800 Metern über dem Meeresspiegel besitzt. Es handelt sich um eine sehr hohe Weinlage, in der frische Weine mit geringem Alkoholgehalt aber sehr feinen und eleganten Aromen entstehen.

Die Trauben der Sorte Viura werden in den ersten zwei Oktoberwochen geerntet.

Die Weinlese wird von Hand durchgeführt, und die Trauben werden direkt im Weinberg einer ersten Auslese unterzogen, damit keine Trauben in die Kellerei gelangen, die beschädigt sind und daher die Qualitätsparameter für unsere Cavabereitung nicht erfüllen.

### IV. CAVABEREITUNG

Für die Herstellung unserer Cavas wird ausschließlich der durch eine ganz sanfte Pressung erhaltene Vorlauf verwendet. Dieser Traubenmost durchläuft seine erste Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter niedriger Temperatur von 14° C.

Zu Beginn des Frühjahres gelangt der gereinigte Wein in die Flasche, in der die zweite Gärung und eine mindestens 36 Monate dauernde Flaschenreife stattfinden.

### V. VERKOSTUNG

Zitronengelbe Farbe mit stählernen Reflexen. Feine Perlung, welche einen kleinen Rosenkranz mit langsamer Entwicklung hervorbringt. Vorherrschende Fruchtnoten (Apfel) im Aroma. Angenehm am Gaumen mit leichter Säure und sehr gut integrierten Bläschen. Apfelnoten im Abgang.

### VI. EMPFOHLENE GERICHTE

Kalte und warme Vorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Gänseleberpastete sowie frischer und gereifter Käse.



FAMILIA  
**ESCUDERO**