



CAVA CASALOBOS



Elaborado en el corazón de la región del Cava, bajo la influencia del clima mediterráneo y suelos que aportan frescura y equilibrio, este vino nace siguiendo el método tradicional. La segunda fermentación en botella y su crianza sobre lías garantizan una burbuja fina y elegante, además de una complejidad aromática que refleja el carácter y la identidad de su origen.



DATOS BASICOS

Origen: Sant Sadurní d'Anoia

Variedad: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Tipo de Vino: Espumoso



ELABORACION

El cava se elabora por método tradicional, realizando una segunda fermentación en botella que genera la burbuja natural. Tras la vendimia y la primera fermentación para obtener el vino base, se realiza el ensamblaje y el tiraje, iniciando la segunda fermentación. Posteriormente, el vino envejece sobre sus lías durante el periodo establecido, desarrollando complejidad y finura. Finalmente, se lleva a cabo el removido, degüelle y dosaje antes del taponado definitivo. Mínimo 12 meses en la cava con sus lías.



NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con tonalidades verdosas. Muy aromático con recuerdos varietales. Es suave y sabroso en boca a la vez que agradable y fresco.



MARIDAJE

Marida especialmente bien con mariscos y crustáceos, pescados con salsas cremosas, aves blancas y quesos de pasta blanda. Su acidez vibrante equilibra platos con grasa y salinidad, mientras sus notas cítricas y de brioche armonizan con elaboraciones ligeramente tostadas, generando un conjunto elegante y equilibrado.