

Bodegas Freixenet Cuvee D.S. Freixenet (2007)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Freixenet
Nombre	Cuvee D.S. Freixenet
Año	2007
Uvas	Macabeo Xarello
Ubicación	España > Cataluña > Penedés
Categoría	Vino Blanco / Champán
Precio	16,86 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Champagne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	11,50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Un cava clásico entre los clásicos, con una crianza suficiente, pues es Gran Reserva y Brut, con 4 gr/l de azúcar en el licor de expedición, cuyo vino ha sido envejecido previamente en barricas de castaño.
-------------	---

REFERENCIAS

Web	http://www.freixenet.es/cava/cuvee-prestige-cuvee-ds
-----	---

COMENTARIO

Comentario	Tras el fallecimiento de Doña Dolores Sala, cofundadora de Freixenet junto a su marido Don Pedro Ferrer y Presidenta de la empresa familiar durante cuarenta años, la familia Ferrer Sala decidió crear un cava especial en su honor. Seleccionamos viñas de las tradicionales variedades del Cava, Macabeo, Xarel.lo y Parellada entre las favoritas de Doña Dolores en las zonas del Pla del Penedès y Mediona y tras un escrupuloso proceso de elaboración se convirtió en la Cuvée D.S., auténtica reserva de la familia Ferrer y se decidió que únicamente se elaboraría con las grandes añadas, como hubiera querido Doña Dolores con quien tuve el privilegio de iniciar mi carrera profesional.
------------	---

Bodegas Freixenet Cuvee D.S. Freixenet (2007)

CATAS (1)

Fecha **23 de noviembre de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 95.0
Visual Color amarillo pajizo intenso. Burbuja fina y persistente
Olfato Elegante, destacando los aromas de crianza sobre fondos tostados muy agradables
Boca Sensación carbónica muy agradable y buen equilibrio entre acidez y cuerpo
En el paso por boca se muestra algo graso, rico en sabores, amplio y con un fondo de mucha intensidad.

BOTELLAS SACADAS (1)

23/11/16	Precio de	16,86 €	28/11/16	Consumido	
----------	-----------	---------	----------	-----------	--

