

Freixenet Trepat 2021



| | |
|---------------|-----------|
| Añada | 2021 |
| Bodega | Freixenet |
| Den.origen | Cava |
| Uvas | Trepat |
| Fecha de cata | 22/11/23 |
| Tipo de vino | Cava |
| Precio | 12,90 |
| Puntuación | 89,5 |

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Esta variedad, aunque tinta, se elaboró siguiendo la tecnología específica de los vinos blancos base cava.

Despalillado de las uvas y vaciado en prensas neumáticas, sin aplicar presión de prensa, para aprovechar sólo el mosto flor y casi sin maceración para extraer su color rosado muy pálido. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio, el mosto se traslada a los depósitos de fermentación. La fermentación se realiza a temperatura controlada entre 14 y 16°C en depósitos de acero inoxidable y utilizando levaduras seleccionadas propias de la colección de Freixenet. En dichos depósitos se inicia la primera fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 10 y 12 días, y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para ser embotellado, donde efectuará la segunda fermentación y crianza en cavas.

Análisis enológico

Alcohol: 11,5%

Acidez

pH: 3

Acidez Total: 4,0 g/l

Azúcar: 9,00 g/l

Fases de la cata:

Visual

Color cebolla pálido, en la lengua metálico y en los bordes laterales salmón, limpio y brillante, tiene una burbuja media y lágrima intensa

Olfativa

Aromas a frutos rojos y frutos secos, abundancia de lácteos

Boca

Tiene una entrada salina, es un cava amplio en boca, goloso con un ligero amargor final, es largo y persistente. La burbuja es redonda como corresponde a un cava reserva. Se aprecia algo de autólisis que le hace muy interesante