

Bohigas Brut Reserva

Denominación de origen/

D.O. Cava

Variedades/

Xarel·lo 50%, Macabeo 30%, Parellada 20%

Elaboración/

La segunda fermentación dentro de la botella se lleva a cabo en nuestras cavas subterráneas donde, de forma natural, hay una temperatura de 16°C constantes durante todo el año. Dentro de las cavas, totalmente ausentes de luz y sonido, y con esta baja temperatura, la levadura realiza su trabajo de forma lenta y continuada, integrando al vino todos los componentes propios de la fermentación y la crianza con la levadura.

Nuestros cavas Bohigas Reserva se mantienen un mínimo de 15 meses en la cava. Posteriormente las botellas son clarificadas y degolladas para extraer la levadura de su interior, añadiendo en este caso 6gr. de azúcar por litro.

Color, aroma y estructura/

Color Amarillo pálido. Burbuja fina de Rosario constante y espuma de gran persistencia.

Aroma muy fresco destacando fruta blanca (manzana ácida y pera) sobre notas de piel de cítricos y flor blanca. De fondo notas especiadas debido a la crianza (canela) y galleta.

En boca, es un cava estructurado, bien recogido sobre la acidez que tensa el conjunto de inicio a final. La burbuja desprende sensaciones de cremosidad, dando volumen y suavidad a la estructura que confiere la acidez y ampliando los aromas de fruta blanca y especies que se repiten en boca. Final equilibrado que armoniza su acidez, dejando un recuerdo de frescor y volumen debido a su leve contenido en azúcares.

Maridaje/

Pescados, arroces y frutos secos. Igualmente es el cava ideal para acompañar toda una comida.

Datos analíticos/

Contenido alcohólico: 12º

Azúcar residual: 6 gr/l

Acidez total: 6.1 g/l

Temperatura de consumo: de 6º a 8º C

Presión después del degüelle: 4.5 atm

