

## REMOGUT



### D.O. CAVA

Remogut es un cupage elaborado por la icónica casa Mestres en Sant Sadurní d'Anoia en exclusiva para Nueve Uvas. Con él pretendemos rendir homenaje a un arte, el del "remogut", o removido de las botellas de forma manual en la rima.

**Variedad:** Xarel.lo (40%), Macabeu (30%) y Parellada (30%)

**Tipo de cava:** Brut Reserva

**Vendimia:** Manual en cajas de 20 kgs.

**Elaboración y crianza:** Elaborado según el método tradicional. Empleamos dos tapones de corcho para elaborar cada botella. La primera fermentación para obtener el vino base es a temperatura controlada de 14-15 C. La segunda fermentación en botella es con el primer tapón de corcho, en posición horizontal en la rima y con una crianza de 24 meses en botella tradicional con sus lías. Finalmente, después del degüelle manual botella a botella ponemos el segundo tapón de corcho. Siempre se imprime en la etiqueta la fecha del degüelle.

**Grado:** 12,0 % Vol.

**Cata:** Color dorado pálido con reflejos verdosos. Burbuja fina de rosario abundante. Aromas primarios de fruta blanca (melocotón, pera) y cítricos (pomelo) sobre un fondo cremoso de pastelería fina. En boca es fresco, con un carbónico muy bien integrado, untuoso, largo y vivo.