

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cava Fanatic Brut Reserva Imperial
Vinícola	Josep Masachs
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Cava
Tipo	espumante
Castas	Xarel-lo, Macabeo, Parellada e Chardonnay
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	22 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	Medalha de Ouro - China Wine & Spirits Awards Medalha de Ouro - Concurso Internacional de Bruxelas

VEDANTE



TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cava é a principal denominação de origem para os espumantes espanhóis feitos pelo método tradicional, onde a segunda fermentação ocorre nas garrafas. O nome da D.O. é uma referência as caves subterrâneas, onde os vinhos são envelhecidos.

Fanatic Brut Imperial foi elaborado por Josep Masachs, um famoso um renomado produtor do estilo. Com mais de 100 anos de história, esta vinícola está localizada na região de Penedés, a poucos quilômetros de Saint Sarní d'Anoi, epicentro da produção de espumantes no país. Nesta área, apesar da proximidade com o Mediterrâneo, os vinhedos são abrangidos por altitudes entre 500 e 800 metros, moderando as temperaturas e propiciando o cultiva de castas brancas.

Na década de 1985, a empresa construiu uma grande cave subterrânea em Torrelles de Foix, onde também foram plantadas as três variedades catalãs clássicas que compõem o espumante: Xarel-lo, Macabeo e Parellada.

Embora a tradição corra nas veias da família Masachs, a inovação não é deixada de lado. Por isso, além das variedades tradicionais, este Cava foi adicionado de uma pitada de Chardonnay, o que agrega ainda mais complexidade. Antes do dégorgement, estagiou 22 meses sur lie.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha com perlage abundante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
mostra flores brancas, pêssegos, maçã-verde, erva-cidreira, um pouco de mineral, além de notas autolíticas, como brioche e amêndoas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
é delicioso e muito fácil de beber; se destaca pelo frescor, confirma o perlage expressivo, com um final muito agradável



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO
robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos