

**TANTUM ERGO EXCLUSIVE**

Vino espumoso método tradicional, D.O. Cava.

**Área de Producción**

Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

**Variedad**

Chardonnay y Pinot Noir (Blanc de Noir).

**Vinificación**

Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Chardonnay y Pinot Noir, con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 kg. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva a -10° C. Seleccionamos caja por caja en mesa de selección vibratoria y procedemos al despallado y estrujado.

Maceración pelicular en frío (8°C) durante más de 36 horas.

A continuación, pasamos la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado de no más de 0.5 bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se procede a realizar el *coupage* final de Chardonnay y Pinot Noir y se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 16°C constante para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 120 meses y el degüelle es manual.

**Consejos para el consumidor**

Sírvase a 8°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

Este cava solamente se elaborará en formato *Mágnam* los años en que la calidad sea óptima para su envejecimiento.

**Notas de cata**

**Color:** Amarillo dorado brillante.

**Aroma:** De intensidad muy alta, muy expresivo, frutos secos, especiado y recuerdos a fruta de dulce.

**Sabor:** Muy cremoso y persistente, sutil y elegante, con paso de boca majestuoso y acidez equilibrada con postgusto muy largo.

**Maridaje**

Debido a su complejidad y longevidad maridará especialmente con ostras, caviar, mariscos, angulas... ¡Todo un placer gourmet!

Ctra. Nacional 322, km 451,7  
46357 El Pontón - Requena (Valencia)

**TEL**

+ 34 96 234 93 70

+ 34 661 89 42 00

**FAX**

+ 34 96 213 83 18

[www.bodegashispanosuizas.com](http://www.bodegashispanosuizas.com)

[info@bodegashispanosuizas.com](mailto:info@bodegashispanosuizas.com)