

# Wadevi

Premis Vinari

## Cygnus Albireo Brut, les millors bombolles joves de Catalunya

Aquest escumós elaborat amb la tríada de varietats tradicionals del Cava ha estat reconegut amb un Gran Or als Vinari 2022



**Autor: Redacció | 07/08/2022 09:00**



## **El Cygnus Albireo Brut del celler U més U va ser escollit després d'un tast a cegues com el millor vi escumós jove dels Premis Vinari 2022.**

Elaborat amb el cupatge tradicional del cava, macabeu, xarel·lo i parellada, i amb una criança que volta el 14 mesos, “aquest cava resulta molt fresc i equilibrat, amb una carbònic present però ben integrat i una pas de boca dominat per les aromes de fruites blanques, sobretot de poma. El final dolcenc que li confereix el seu dosatge de 8,5 grams de sucre pre litre, li dona una caràcter llaminer i actua de lligam amb la dolçor”, com descriurà el sommelier Ramon Roset.

“El nostre projecte es basa en la passió de les persones que hi ha al darrere, que sumen visions i esforços“, diran. Avui, 22 anys després del seu naixement, la tercera generació del celler segueix sumant amb l'objectiu compartit de cuidar el medi ambient i elaborar vins dins la DO Penedès i la DO Cava que “aconsegueixin sorprendre tots els paladars”.

“Avui, aquest camí en busca de l'excel·lència, es veu materialitzat i reconegut als concursos amb més prestigi de casa nostra i de l'estranger”, diran des del celler penedesenc, en relació entre d'altres al Gran Or obtingut pel Cygnus Albireo Brut als Premis Vinari 2022.

### **Fitxa tècnica**

- Nom del vi: Cygnus Albireo Brut
- Celler elaborador: U més U
- Origen: DO Cava
- Varietats: Macabeu, xarel·lo i parellada – raïms seleccionats de vinyes del celler de la zona de l'Alt Penedès amb altituds superiors als 350 metres per sobre el nivell del mar.
- Elaboració: Mètode tradicional amb la segona fermentació en ampolla; té una criança mínima de 14 mesos sobre les lies.
- Sucre afegit: 8,5 g/l
- Alcohol: 11,5% vol.
- Certificació ecològica i apte per a vegans.

### **Recomanacions de servei:**

- Temperatura recomanada de servei: 6°C
- Maridatge: Ideal com aperitiu o per acompanyar tapes, verdures, plats amb arròs o pasta amb salses cremoses i carn blanca.

- Accedeix a [l'article complet](#) a la seva pàgina web