

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

nació

Caelus d'U MES U, un cava 100% pinot noir sense dosatge

▶ Caelus surt d'una vinya ubicada a 390 m d'altura amb un clima suau

🔖 Caelus, el nou blanc de noirs del celler U MES U



Autor: Redacció | 18/04/2023

Caelus representa la culminació de l'art de l'elaboració i permet descobrir i gaudir de la màxima expressió de la Pinot Noir, amb la personalitat distintiva que aquesta adquireix al Penedès.

Representa també la varietat Pinot Noir en plena essència, ja que prima la voluntat de preservar-ne les aromes més pures i delicades. Així, Caelus es degolla manualment sense afegir licor després de la seva criança de més de 60 mesos amb tap de suro, que li aporta una gran complexitat i cremositat.

La primera collita de Caelus, 2016, consta d'un total de 4.570 unitats d'ampolles, totes elles

Tastat per Xavier Bassa

Tastat amb copa Riedel veritas champagne varietal specific. Trobem un producte que destaca per una frescor en nas, amb unes notes làctiques, records de fruita blanca àcida, pell de taronja, flors d'arbre fruiter, intens, net i agradable.

En boca destaca per una bombolla molt elegant, fina, integrada, amb una acidesa alta, que fa pensar que és una anyada que encara es podria guardar anys abans de desgorjar-lo. Tot i ser un producte elaborat 100% de Pinot Noir, en nas destaco moltes sensacions de fruita blanca. Un cava molt equilibrat i sorprenentment elegant.

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