

CYGNUS ALBIREO

BRUT
ORGÀNIC

Albireo és l'estrella que es troba al bec de la constel·lació Cygnus i és el Cava més golós de la gamma.

Un cava fresc, afruitat i intensament aromàtic a la vegada que vibrant, en el que predominen els aromes primaris.





CYGNUS ALBIREO

DO CAVA · Brut · Orgànic

Abans de l'alba comença la verema i al cel s'esvaeixen els darrers estels.

Cygnus, la constel·lació del cigne, brilla amb força durant les nits de finals d'estiu. Les seves estrelles ens acompanyen durant tota la collita i inspiren aquesta gamma de Caves delicats, brillants i de personalitat honesta.

Albireo és l'estrella que es troba al bec de la constel·lació Cygnus i és el Cava més golós de la gamma.

ORIGEN

Raïms seleccionats de vinyes ubicades a la zona alta de l'Alt Penedès, amb una altitud mitja de 350 metres.



ZONA

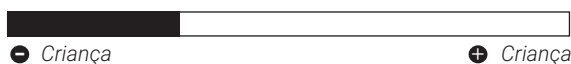
Comtats de Barcelona

SUBZONA

Valls d'Anoia - Foix

El bressol del Cava des del 1895.

Denominació	DO Cava
Varietat	Xarel·lo 35% · Macabeu 35% Parellada 30%
Zona de cultiu	Font-Rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	11,5%
Criança	12-18 mesos sobre les mares
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	5,8 g/L (àcid tartàric)
Ph	3,05
Dosage	8,5 g/L
SO ₂	65 mg/L Valor màxim de la DO Cava: 160 mg/L
Pressió	5,5 bar



FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Celler.
Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

ELABORACIÓ

El premsat del raïm es realitza a 15°C per preservar les aromes i evitar l'extracció de polifenols. Es realitza un premsat fraccionat separant les diferents qualitats de most i només s'utilitza el most flor per aconseguir més nitidesa i frescor. Es desfanga el most i es realitza una fermentació controlada a 16-17°C. Es realitza l'assemblatge amb les diferents varietats buscant l'equilibri per elaborar un brut fresc i afruitat. El cava s'elabora mitjançant el mètode tradicional, segona fermentació en ampolla.

SENSACIONS

En nas: Aromes nets i expressius de cítrics com la llimona, acompanyats de fruita blanca, especialment poma i pera.

En boca: Entrada viva i fresca, amb una bombolla ben integrada. El pas per boca és equilibrat, amb subtils records de criança que aporten complexitat sense restar frescor. El postgust és llarg i agradable, deixant una sensació amable.

Particularitat: Destaca per la seva vivesa de les notes primàries que adquireixen complexitat amb la suma de les lleugeres i delicades notes secundàries (autòliques).

"Aquest cava resulta molt fresc i equilibrat, amb un carbònic present però ben integrat i un pas de boca dominat per les aromes de fruites blanques, sobretot de poma."

Ramon Roset, Sommelier i Director dels Premis Vinari

MARIDATGE

Ideal com a aperitiu o per acompanyar tapes, verdures de temporada, arrossos i pastes amb salses cremoses, així com carns blanques lleugeres. La seva frescor i equilibri el fan molt versàtil a taula.

PREMIS CYGNUS ALBIREO

Any 2026



Cygnus Albireo. Medalla d'Or
Tim Atkin. 91 punts.

Any 2025



MILLOR CAVA JOVE DE CATALUNYA 2024
Cygnus Albireo. Medalla d'Or
Premis Vinari



Cygnus Albireo. Medalla d'Or
Wine Enthusiast. 92 punts.

Any 2023



MILLOR CAVA JOVE DE CATALUNYA 2023
Cygnus Albireo. Medalla Gran Or
Premis Vinari



Cygnus Albireo. Medalla d'Or
Berliner Wein Trophy

Any 2022



MILLOR CAVA JOVE DE CATALUNYA 2022
Cygnus Albireo. Medalla Gran Or
Premis Vinari

Any 2021



Cygnus Albireo. Medalla de Plata
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Cygnus Albireo. Medalla de Plata
International Wine & Spirits Awards