

CYGNUS ALBIREO

BRUT
ORGÁNICO

Albireo es la estrella que se encuentra en el pico de la constelación Cygnus y es el cava más goloso de la gama.

Un cava fresco, afrutado e intensamente aromático a la vez que vibrante, en el que predominan los aromas primarios.





CYGNUS ALBIREO

DO CAVA · Brut · Orgánico

Antes del amanecer comienza la vendimia y en el cielo se desvanecen las últimas estrellas.

Cygnus, la constelación del cisne, brilla con fuerza durante las noches de finales de verano. Sus estrellas nos acompañan durante toda la cosecha e inspiran esta gama de Cavas delicados, brillantes y de personalidad honesta.

Albireo es la estrella que se encuentra en el pico de la constelación Cygnus y es el cava más goloso de la gama.

ORIGEN

Uvas seleccionadas de viñedos situados en la zona alta del Alt Penedès, con una altitud media de 350 metros.



ZONA

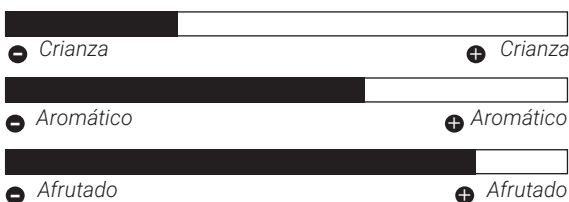
Comtats de Barcelona

SUBZONA

Valls d'Anoia - Foix

La cuna del Cava desde 1895.

Denominación	DO Cava
Varietal	Xarel·lo 35% · Macabeo 35% Parellada 30%
Zona de cultivo	Font-Rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	11,5%
Crianza	12-18 meses sobre las lías
Temperatura de servicio	6 °C
Acidez total	5,8 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,05
Dosage	8,5 g/L
SO ₂	65 mg/L Valor máximo de la DO Cava: 160 mg/L
Pressió	5,5 bar



FILOSOFIA DE ELABORACIÓN



Elaborado de manera sostenible desde el viñedo hasta la bodega. Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

ELABORACIÓN

El prensado de la uva se realiza a 15 °C para preservar los aromas y evitar la extracción de polifenoles. Se lleva a cabo un prensado fraccionado, separando las diferentes calidades de mosto y utilizando solo el mosto flor para conseguir mayor nitidez y frescor. El mosto se desfanganado y fermenta de manera controlada a 16-17°C. Se realiza el ensamblaje con las diferentes variedades buscando el equilibrio para elaborar un brut fresco y afrutado. El cava se elabora mediante el método tradicional, con segunda fermentación en botella.

SENSACIONES

En nariz: Aromas limpios y expresivos de cítricos como el limón, acompañados de fruta blanca, especialmente manzana y pera.

En boca: Entrada viva y fresca, con una burbuja bien integrada. El paso por boca es equilibrado, con sutiles recuerdos de crianza que aportan complejidad sin restar frescura. El postgusto es largo y agradable, dejando una sensación amable.

Particularidad: Destaca por la vivacidad de las notas primarias que adquieren complejidad con la suma de las ligeras y delicadas notas secundarias (autolíticas).

“Este cava resulta muy fresco y equilibrado, con un carbónico presente pero bien integrado y un paso de boca dominado por los aromas de frutas blancas, sobre todo de manzana.”

Ramon Roset, Sommelier y Director de los Premios Vinari

MARIDAJE

Ideal como aperitivo o para acompañar tapas, verduras de temporada, arroces y pastas con salsas cremosas, así como carnes blancas ligeras. Su frescura y equilibrio lo hacen muy versátil en la mesa.

PREMIOS CYGNUS ALBIREO

Año 2026



Cygnus Albireo. Medalla de Oro
Tim Atkin. 91 puntos.

Año 2025



MEJOR CAVA JOVEN DE CATALUÑA 2024
Cygnus Albireo. Medalla de Oro
Premis Vinari



Cygnus Albireo. Medalla de Oro
Wine Enthusiast. 92 punts.

Año 2023



MEJOR CAVA JOVEN DE CATALUÑA 2023
Cygnus Albireo. Medalla Gran Oro
Premis Vinari



Cygnus Albireo. Medalla de Oro
Berliner Wein Trophy

Año 2022



MEJOR CAVA JOVEN DE CATALUÑA 2022
Cygnus Albireo. Medalla Gran Oro
Premis Vinari

Año 2021



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



Cygnus Albireo. Medalla de Plata
International Wine & Spirits Awards