

CYGNUS DENE B

BRUT NATURE · RESERVA
ORGÀNIC · SENSE SULFITS AFEGITS

Deneb és l'estrella més brillant, pura i nítida de la constel·lació de Cygnus.

El nostre cava sense sulfits afegits és únic i inigualable, igual que la seva estrella, que brillà amb força al cel nocturn mostrant la seva elegància colpidora.





CYGNUS DENE B

DO CAVA · Brut Nature · Reserva · Orgànic
Sense sulfits afegits

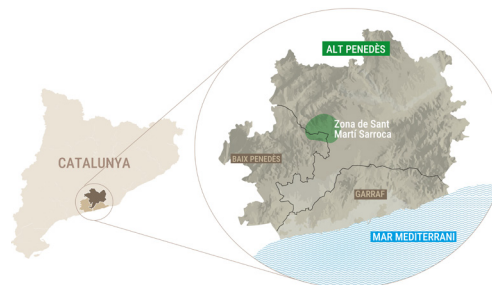
Abans de l'alba comença la verema i al cel s'esvaeixen els darrers estels.

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.

Deneb, l'estrella més brillant de la constel·lació, dona nom a aquest cava monovarietal de Xarel·lo, elaborat amb la mínima intervenció per exaltar l'essència de la varietat.

ORIGEN

Raïms seleccionats de la vinya sota Sant Joan a Sant Martí Sarroca (Alt Penedès), a 350 metres per sobre del nivell del mar.



ZONA

Comtats de Barcelona

SUBZONA

Valls d'Anoia - Foix

El bressol del Cava des del 1895.

Anyada	2021
Denominació	DO Cava
Varietat	Xarel·lo 100%
Zona de cultiu	Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	11,5%
Criança	De 24 a 36 mesos
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	6 g/L (àcid tartàric)
Ph	3,05
Dosage	Sense sucre afegit
SO ₂	Sense sulfits afegits. Conté sulfits produïts de manera natural <10 mg/L
Pressió	5,5 bar

Lleuger Cremositat

– Criança + Criança

– Complexitat + Complexitat

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



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

ELABORACIÓ

El premsat del raïm es realitza a 10°C per prevenir oxidacions i la proliferació de microorganismes. Només s'obté un 50% de most flor i ràpidament es desfanga i s'inicia la fermentació controlada a 16-17°C. Al final de la fermentació alcohòlica s'inicia la fermentació malolàctica. No hi ha addició de sulfits en cap part del procés.

El vi elaborat es conserva en fred a 4°C per afavorir la conservació i l'estabilitat tartàrica. El cava s'elabora mitjançant el mètode tradicional, segona fermentació en ampolla. Reserva, criança mitjana de 30 mesos sobre les mares en tap de suro, fet que li permet una microoxigenació que li atorga una personalitat única. Desgorj manual sota comanda per garantir una millor evolució.

SENSACIONS

En nas: Aromes intenses de fruita d'os i blanca confitada, amb records de fruits secs i torrats.

En boca: Paladar robust i al mateix temps fresc, amb notes minerals i pastisseria fina amb un final llarg i persistent.

Particularitat: Al no tenir sulfits afegits expressa millor les aromes i guanya exponencialment en complexitat i potència.

"Elaborar escumosos sense afegits de sulfits pot comportar una evolució més ràpida, però aquest és, sens dubte, un gran exercici per part d'U M E S U. Fet íntegrament amb Xarel·lo de Sant Martí Sarroca, a l'Alt Penedès, és pedregós, pàl·lid i refinat, amb sabors de poma verda madura, llimona amarga i fonoll. És saborós i refrescant, amb un toc de salinitat marina. Molt ben aconseguit."

Tom Hewson, crític i membre de l'equip Tim Atkin MW

MARIDATGE

Ideal amb tot tipus de marisc i peix, especialment tonyina o salmó. Plats d'arròs cremós i carns blanques amb salsa.

PREMIS CYGNUS DENEb

Any 2026



Cygnus Deneb. Medalla d'Or
Tim Atkin. 90 punts.

Any 2025



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



Cygnus Deneb. Medalla d'Or
Wine Enthusiast. 90 punts.

Any 2024



Cygnus Deneb. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards

Any 2023



Cygnus Deneb. Medalla d'Or
Wine System- Wine Award International

Any 2022



Cygnus Deneb. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards