

CYGNUS SADOR

BRUT NATURE
RESERVA · ORGÀNIC

Sador forma part de la constel·lació Cygnus. Aquesta és l'estrella que es troba al cor de cigne i és el Cava més reconegut de la gamma.

Un cava de gran finura i complexitat, que mostra un perfecte equilibri entre aromes primaris de fruita blanca i cítrics combinats amb notes de criaça i de pastisseria fina.

CYGNUS
SADOR

CAVA
BRUT NATURE
Orgànic

U MÉS U

U MÉS U
L'art de la Suma



CYGNUS SADOR

DO CAVA · Brut Nature · Reserva · Orgànic

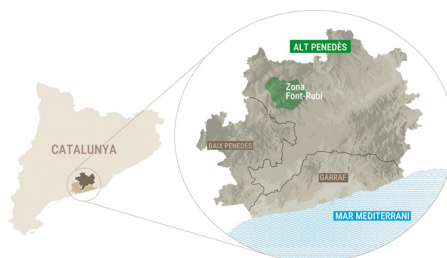
Abans de l'alba comença la verema i al cel s'esvaeixen els darrers estels.

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.

Sador mostra un perfecte equilibri entre aromes primaris de fruita blanca i cítrics combinats amb notes de criaça i pastisseria fina. Igual que la seva estrella, Sador és intens i profund.

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.

ELABORACIÓ

El premsat del raïm es realitza a 15°C per preservar les aromes i evitar l'extracció dels polifenols. Es realitza un premsat fraccionat separant les diferents qualitats de most i només s'utilitza el most flor per tal que el vi resultant sigui més nítid i fresc. 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 Nature complex i elegant. El cava s'elabora mitjançant el mètode tradicional, segona fermentació en ampolla.

SENSACIONS

En nas: Aromes intensos de fruita blanca madura, on la poma i la pera són presents, però cedeixen protagonisme a notes més evolucionades de fruits secs, pa torrat i un subtil toc de brioixeria.

En boca: Paladar equilibrat i cremós, amb una textura sedosa i una elegant mineralitat. Es perceben clarament les notes de criaça, amb records de pasta de full i brioixeria dolça. La fruita blanca ha evolucionat cap a matisos de compota i melmelada de poma, afegint una capa addicional de complexitat i persistència en el final.

Particularitat: La seva complexitat va més enllà dels aromes primaris, desplegant matisos de fruits secs, pa torrat i brioixeria, tot mantenint un equilibri perfecte entre cremositat, frescor i persistència en boca.

"U M E S U continua sorprenent amb la gamma Cygnus, en aquest cas amb aquest cupatge clàssic. És un cava discret, fi i amb matisos melosos, que destaca per la seva fruita delicada, amb aromes de préssec blanc, mandarina i pera. Sense dosatge, però amb una estructura ben equilibrada. Un escumós de gran qualitat."

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

MARIDATGE

Cava molt versàtil que combina a la perfecció amb gran varietat de plats, des de pasta i arrossos fins els més complexos fets amb carn, peix o marisc.

Anyada	2022
Denominació	DO Cava
Varietat	Xarel·lo 55% · Macabeu 30% Parellada 15%
Zona de cultiu	Font-Rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	11,5%
Criaça	Reserva. De 24 a 36 mesos.
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	6,1 g/L (àcid tartàric)
Ph	3
Dosage	Sense sucre afegit
SO ₂	65 mg/L Valor màxim de la DO Cava: 160 mg/L
Pressió	5,5 bar

Lleuger Cremositat

➔ Criaça ➔ Criaça

➔ 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).



PREMIS CYGNUS SADOR

Any 2026



Cygnus Sador. Medalla d'Or
Tim Atkin. 92 punts.

Any 2025



MILLOR ESCUMÓS DE L'ANY (Categoria Entry Level)
Cygnus Sador. Medalla d'Or
Tim Atkin MW, Catalan Sparkling Wine Report 2025 by Tom Hewson



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

Any 2024



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

Any 2023



Cygnus Sador. Medalla d'Or
Mundus Vini



Cygnus Sador. Medalla d'Or
Wine system Wine Award International



Cygnus Sador. Medalla d'Or
Berliner Wein Trophy

Any 2022



Cygnus Sador. Medalla d'Or
Frankfurt International Trophy

Any 2021



Cygnus Sador. Medalla d'Or
WINESystem AG



Cygnus Sador. Medalla d'Or
Paris Wine Cup
