



ORIGEN

Mítica deriva de mito. Algo fabuloso, fantástico e irreal, como los mitos. Es un homenaje a nuestra abuela, una mujer que participó activamente en construir nuestra bodega. Sin ella, nada de esto sería posible. Su gran pasión por la tierra nos ha llevado a crear este cava de paladar mediterráneo y agradecida fresca. La Mítica es un cava con personalidad, valiente e inolvidable, igual que ella.



DATOS TÉCNICOS

Producto: Cava Reserva Brut Nature

Crianza: Crianza extendida en sus lías durante 18 meses

Varietades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Vol. 11,5 %

Azúcar residual: 0,5g/L

Temperatura de servicio: 6-8 °C

No botellas 10.000

Añada: 2017

Capacidad botella: 750 ml

Botellas/caja: 6 botellas por caja



MARIDAJE

Dumplings, langostinos, revueltos de setas

La Mítica, es un proyecto colaborativo para el que hemos trabajado conjuntamente con viticultores de la zona a los que nos unen alianzas familiares de largo recorrido. Estudiamos y seleccionamos los terrenos de cada parcela para obtener la expresión que buscamos en esta gama.



JOSEP MASACHS
- DES DE 1920 -



Elaboración:

Primera fermentación: La primera fermentación tiene lugar en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 12° y 14°) para mantener los aromas primarios de la uva y se lleva a cabo de forma espontánea con levaduras autóctonas. De esta forma, elaboramos vinos base con carácter y una tipicidad diferenciada.

Segunda fermentación: Segunda fermentación en la misma botella en la que se comercializa.

Crianza: Envejecimiento durante 18 meses en contacto con las lías.

Licor de expedición: Nuestro licor de expedición ha sido elaborado para añadir una dimensión extra al cava. Inspirado por nuestra abuela y sus recetas tradicionales.



Viticultura ecológica: Estilo de producción respetuoso y no agresivo con el medioambiente. No aplicamos herbicidas ni pesticidas químicos. Abonamos la tierra cada dos años con abono ecológico sin aportaciones minerales.

Viñedo: Viñedos ecológicos en vaso con una media de 40 años de edad. Las variedades mediterráneas de Xarel·lo, Macabeo y Parellada con las que elaboramos La Mítica proceden de viñedos situados en el municipio de Sant Martí Sarroca. Proviene de una finca con parcelas plantadas con más de una variedad y suelos arcilloso-calcáreos.

Certificaciones: Cava ecológico y con certificación vegana.

Fecha de degüelle: En todas nuestras botellas se incluye la fecha de degüelle que indica el momento en el cual ha finalizado su crianza. Recomendamos consumir el cava antes de dos años tras la fecha del degüelle.



Vendimia: Manual para garantizar el excelente estado sanitario de la uva. Se realiza con cestos (covas) de 10 a 12 kg, lo que nos permite hacer una selección de los racimos, incluso de las uvas. La uva permanece entera, no se rompe ni se estruja.

