



Tutum Ba

Cava

Com és habitual en les creacions de la bodega Terra de Falanis, l'autenticitat, la puresa i la sensibilitat són tres dels seus eixos fonamentals.

Tutum Ba és el cava elaborat per la bodega i segueix la mateixa línia que els altres vins dels celler: varietats autòctones, puresa en la seva elaboració, caràcter mediterrani i sensibilitat en tots els seus matisos.

Elaborat amb tres varietats diferents de dues zones geogràfiques: la Xarel·lo de vinyes velles del Penedès i la Macabeu i Parellada de vinyes situades a més de 600m. d'altitud a la Conca de Barberà.

Puresa i sensibilitat

Es realitza el coupage vinificant per separat abans de la segona fermentació en botella i llavors es xampanyitza pel mètode tradicional. Finalment, envelleix dins la botella durant 22 mesos.

Tutum Ba és un vi subtil, elegant, nítid i pur. Trobem aromes a flors blanques i tocs de fruita seca. La bombolla és petita i contínua, característica bàsica dels grans caves.

En boca és fi i elegant, amb una gran acidesa que compensa la seva potent estructura i amb un final salí propi dels vins mediterranis.



Fitxa

VARIETATS DE RAÏM

Xarel·lo, Parellada i Macabeu

COLLITA

Vinyes velles de Xarel·lo del Penedès i vinyes de Parellada i Macabeu de la Conca del Barberà, situades a més de 600m. d'altitud.

ELABORACIÓ

Es vinifiquen per separat cada una de les varietats, a baixa temperatura i amb un mínim impacte de sulfurós. Abans de la segona fermentació en ampolla, es realitza el coupage. La xampanyització es fa mitjançant el mètode tradicional i es sotmet a envelliment dins de la propia ampolla durant un mínim de 22 mesos.

ENVELLIMENT

22 mesos d'envelliment.

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 12% Vol.

ACIDESA TOTAL 2.5 g/L

pH 2.95