



Tutum Ba

Cava

Como es habitual en las creaciones de la bodega Terra de Falanis, la autenticidad, la pureza y la sensibilidad son los tres ejes fundamentales de sus vinos. En esta ocasión no iba a ser diferente. Tutum Ba, el cava elaborado por la bodega, es un vino que sigue las premisas de sus hermanos: variedades autóctonas, pureza en su elaboración, mediterraneidad y una gran sensibilidad en todos sus matices.

Está elaborado con tres variedades diferentes de dos zonas geográficas: la Xarel·lo de viñas viejas del Penedès, y la Macabeu y Parellada de viñas a más de 600 metros de altitud en la Conca de Barberà.

Pureza y sensibilidad

Vinificadas por separado antes de la segunda fermentación en botella se realiza el coupage y tras la champanización mediante el método tradicional, se somete a envejecimiento dentro de la propia botella (tiraje) durante 22 meses.

Tutum Ba es un vino sutil, elegante, nítido y puro. Cuenta con aromas a flores blancas, y toques de frutos secos. Su burbuja es pequeña y de rosario continuo, características básicas de los grandes cavas.

En boca es fino, elegante, con una gran acidez que compensa su potente estructura y con un final salino propio de los vinos mediterráneos.



Ficha

VARIEDADES DE UVA

Xarel·lo, Parellada y Macabeu.

COSECHA

Las viñas proceden de distintas regiones. Desde viñas viejas de Xarel·lo del Penedès, hasta viñas de Parellada y Macabeu de la Conca del Barberà, situadas a 600m de altitud.

ELABORACIÓN

La vinificación base se realiza por separado para cada una de las variedades. Se hace a baja temperatura y con el mínimo impacto de sulfuroso. Antes de la segunda fermentación en botella, se realiza el coupage. La champanización se hace mediante el método tradicional y se somete a envejecimiento dentro de la propia botella durante un mínimo de 22 meses.

CRIANZA

22 meses de envejecimiento.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL 2.5 g/L

pH 2.95