



DESDE 1897
NON PLUS ULTRA
RESERVA

CUPADA ORIGINAL
DESDE 1897



ANTIGUO PROVEEDOR
DE LA CASA REAL

DESDE 1551
CODORNIU

Non Plus Ultra es el referente del cava tradicional. El cava con más historia de España, fue creado en 1897 como el primer cava brut. Combina las variedades de uva tradicionales con elegancia, equilibrio y distinción. En su diseño preside el escudo real otorgado por la Reina M^a Cristina a Codorníu cuando designó a nuestra casa como Proveedor Real, marcándonos desde entonces como exponente de calidad, prestigio y larga tradición.

Viticultura Las uvas utilizadas en Non Plus Ultra son de las variedades tradicionales del cava; Macabeu, Xarel.lo y Parellada, cuya selección es muy cuidadosa. Algunas de las uvas proceden de viñedos propios situados en la región con clima continental de la D.O. Cava, que favorece una excelente concentración, más cuerpo y mayor intensidad de aromas de fruta madura, ideal para un cava Reserva. La fruta restante procede de viñedos seleccionados por nuestros equipos de Viticultura y Enología en la zona del Penedés, donde las variedades utilizadas muestran toda su tipicidad. El clima mediterráneo de esta zona permite una maduración más temprana de la uva garantizando un buen nivel de acidez, frescura y aromas cítricos y florales. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos.

Vinificación Comenzamos por planificar el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos mostos que fermentan, cada variedad por separado, a una temperatura de entre 15° y 17°C. Una vez finalizadas las fermentaciones, se realiza el coupage de los vinos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas realizan la segunda fermentación seguida de un periodo de crianza en contacto con las lías de las levaduras en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante (15-17°C) durante un mínimo de 15 meses, convirtiendo a Non Plus Ultra en un cava Reserva. Éste es el llamado método tradicional. Finalmente tiene lugar el degorge y la adición del licor de expedición que determina su dosaje Brut o Brut Nature.

Características Sensoriales Non Plus Ultra es un cava de un elegante color pálido y burbuja fina.

Destaca su limpieza y frescura y el gran equilibrio entre sus aromas varietales (cítricos, manzana, flor de almendro, etc.) y aromas procedentes de su crianza de más de 15 meses en contacto con las lías de las levaduras (frutos secos, miel, pan tostado, etc.).

- En boca es elegante y cremoso. Destaca por su frescor y su persistencia.

Maridaje Cava para los amantes del carácter tradicional. Excelente para disfrutarlo solo o acompañando carnes blancas, entrantes fríos, carpaccios, ensaladas de marisco, etc. También es perfecto con platos donde destacan los frutos secos.

Datos Técnicos

Región
Denominación de Origen Cava

Tipo
BRUT
BRUT NATURE

Variedades
Xarel.lo, Macabeu, Parellada

Análisis
Grado alcohólico: 11,5° - 12°
Azúcares residuales:
8-10 gr/l. Brut
0-3 gr/l. Brut Nature

Consejos del Enólogo
Consumir frío (entre 6°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

Período óptimo de consumo
Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.

