



CAST | ENG AGENDA | LOCALIZADOR F

# b-guided > barcelona



B-INSPIRED ▶ ART B-ING ▶ DESIGN B-WEAR ▶ FASHION B-SERVED ▶ FOOD&DRINK B-SEEN ▶ ENTERTAINMENT

## B-SERVED ▶ HIGHLIGHTS

### Freixenet Malvasia 2001 El primer cava para acompañar postres

05.07.12

Me gusta Tweet



La conocida bodega catalana Freixenet lanza su primer Cava especial para postres. Desarrollado durante más de una década, fue recientemente presentado en el restaurante Espaisucre, innovador espacio de la vanguardia gastronómica de Barcelona, y que está especializado en todo lo relacionado con los postres.

De un intenso color dorado propio de los cavas largamente envejecidos, presenta una burbuja fina, viva, persistente y muy bien integrada. Ofrece aromas de frutos secos, tostados, una mezcla de frutas dulces, compota y confitura, con notas de piel de naranja. En boca despliega un sabor dulce muy agradable, suave y ligero, un desarrollo untuoso y lleno de intensidad, debido al poder edulcorante natural de la Malvasia.

La variedad de uva que se utiliza para elaborar el vino de base de este cava es Malvasía 100% (Subirà Parent) de cepas procedentes de los viñedos de la zona de La Bisbal del Penedès. Después de una vendimia manual, mediante prensas neumáticas se obtiene el mosto que se deja reposar durante 24 horas.

La primera fermentación se realiza en depósito a temperatura controlada entre 14 i 16°C. Se incorporan las levaduras seleccionadas propias de la colección de Freixenet, iniciándose así la primera fermentación. Pasados unos seis meses en depósito y una vez aplicados los tratamientos adecuados, el vino base está listo para ser embotellado, cuando se efectuará la segunda fermentación y la crianza en botella.

El Licor de Expedición se elabora con Malvasía de diferente añada y con vino envejecido en barricas de madera de castaño durante 20 años. Esto aporta unas características típicas de un vino de Jerez, con el objetivo de conseguir una perfecta armonía con todo tipo de postres: chocolate, frutas, pasteles, repostería, frutos secos, nata y helados.



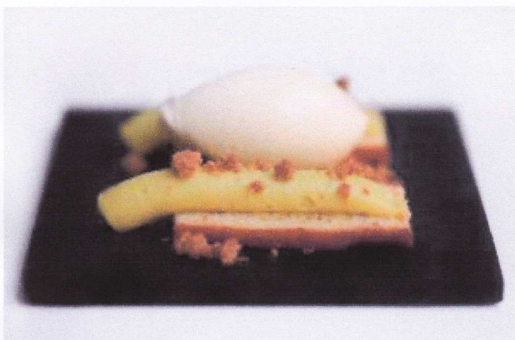
## B-SERVED ▶ N

### HIGHLIGHTS

**Argila. Mas Ber**  
Argila Mas Bertr  
solo con su sabo  
cuidada ...



Chocoadicto 4. Cacao, jengibre y pan de especias



Mantequilla, Lima, Albahaca y sésamo



Refrescante 1. Sidra, apio y manzana

"Espaisucre" propone un nuevo concepto gastronómico que combina a la perfección con la *cuvée* Malvasía 2001 de Freixenet: las tapas dulces. Son pequeñas creaciones de pastelería basadas en una sabia mezcla de ingredientes como la lima, la albahaca y el sésamo; la sidra, el apio y la manzana: los frutos rojos y el queso de cabra; el cacao y el vinagre, o la yema de huevo y el maíz.

Como novedad de este 2012 "Espaisucre" permite degustar postres en miniatura de forma informal que, por primera vez, pasan a formar parte del aperitivo, una nueva tendencia gastronómica que apuesta por el dulce antes de dar comienzo a un almuerzo o cena.

**Freixenet Malvasia 2001. PVP: 12 euros.**

Espaisucre. C. Princesa 53 T. 93 268 16 30

**wee** BARCELONA KIDS' MAGAZINE

CONTACTO | ABOUT US

**b-guided >**

copyright b-guided S.C.P. All rights reserved