

Freixenet Reserva Real

D.O.: **Cava**

Raïm: **Macabeu, Xarel·lo**

i Parellada

Graduació: **11,5°**

Preu aproximat: **20 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Aquest cava, un dels més emblemàtics i representatius de la història de l'empresa, fou presentat al públic l'any 1987 amb motiu d'una visita reial a las caves de Sant Sadurní d'Anoia. L'any 2014, per commemorar el 100 aniversari de la primera ampolla que va veure la llum amb la marca Freixenet, el Sr. Josep Ferrer Sala, President d'Honor de Freixenet, i les seves germanes i descendents, van voler elaborar una edició especial del cava Reserva Real, Mil·lèsimé 2007, amb etiqueta commemorativa. El cava Reserva Real que habitualment es troba al mercat és un dels pocs que el tiratge es fa amb tap de suro, com als principis de l'elaboració del cava. És un cava de gran qualitat, amb una criança de 30 mesos i un procés de producció del tot manual. De color daurat, les aromes recorden el seu solatge, els fruits secs i el pa torrat. En boca és molt potent i saborós, amb gran persistència. Recomanat per a tot l'àpat i sobretot amb plats importants tant de peixos salsats com de carns vermelles guisades.

El celler elaborador: L'any 1912, Pere Ferrer i Bosch es va casar amb Dolors Sala i Vivé, hereva de Casa Sala, fundada l'any 1861, elaboradors i marxants de vins. Junts, després de la plaga de la fil·loxera, replanten les vinyes per crear un vi espumós de qualitat que anomenen Freixenet, diminutiu amb el qual es coneixia a Pere Ferrer per ser el petit de «La Freixeneda», finca del segle XIII que pertany a la família Ferrer fa 18 generacions. Freixenet és avui un dels complexos vitivinícoles més importants del món, amb seu a Sant Sadurní d'Anoia i cellers a diferents parts del món. Habitualment participa al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, amb molt guardons per la seva qualitat. ■

