

## **Espumosos**

Los vinos espumosos son vinos con gas disuelto, el cual se consigue haciendo que haya una segunda fermentación dentro de la botella cerrada. El CO<sub>2</sub> que se produce no se puede escapar y se disuelve en el líquido. La segunda fermentación en botella se puede conseguir añadiéndole azúcar. Hay que embotellar el vino antes de que haya terminado de fermentar o cerrando la cuba de fermentación antes de que esta acabe. Sólo si siguen el método champenoise, se podría considerar champán, y aún así sólo se permite ese nombre a los que tienen la denominación de origen en la región correspondiente de Francia. Los de Sant Sadurní d'Anoia se llaman cavas, precisamente por eso.