



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



VILARNAU GRAN RESERVA VINTAGE 2014



VENDIMIA

El año 2014 se caracterizó por un invierno muy seco, lo que provocó que la planta no tuviera reservas de agua en el momento de brotar. En primavera, hubo lluvias abundantes y el verano fue muy suave, sin golpes de calor y con noches frescas. Todo esto hizo que la uva fuera de una calidad excelente y con un gran equilibrio entre grado alcohólico y acidez. La vendimia comenzó con la Chardonnay la madrugada del 19 de agosto y finalizó el 4 de octubre con la Parellada.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos de las variedades Macabeo, Chardonnay y Pinot Noir están situados en el Paraje de "Vilarnau d'Espiells", la parte más alta y aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Rodeado al sur por la Serralada Litoral y por norte por las montañas de Montserrat, cuenta con un microclima excepcional. El viñedo de la variedad Parellada está situado en el municipio de La Llacuna, a 700 metros sobre el nivel del mar. Considerado uno de los más elevados del Penedés, esta altitud le confiere a la uva una acidez muy alta y unos aromas florales muy elegantes.

ELABORACIÓN

La elaboración de los vinos base cava de Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir, siempre se lleva a cabo por separado. Las uvas son enfriadas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Posteriormente, realizamos una primera fermentación de los mostos flor durante 30 días a 15°C, y una vez terminada, se realiza el coupage o mezcla de los distintos vinos base. Después, pasamos a la segunda fermentación dentro de la botella, en la que la levadura transforma el vino en cava, produciendo sus características burbujas.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

En un cava Gran Reserva se buscan los aromas terciarios que se obtienen con una crianza prolongada. Gracias a la autólisis, la levadura se desintegra y aporta todas sus características, aromas y propiedades durante los 36 meses de crianza. Pero también buscamos que mantenga los aromas primarios de las uvas de las que procede, ya que un cava Gran Reserva con sólo aromas terciarios carece de viveza.

SERVICIO Y MARIDAJE

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava con cuerpo por lo que podríamos acompañarlo con carnes blancas, aves o pescados en salsa. También armoniza a la perfección con platos con setas.

Denominación de Origen:
D.O. CAVA

Varietades: 40% Macabeo,
30% Parellada, 25% Chardonnay y
5% Pinot Noir

Crianza:
Más de 36 meses en botella

Alcohol: 12,20% vol

pH: 3,05

Acidez total: 6 g/l en tartárico

Azúcar residual: 3 g/l

Primera añada en el mercado: 1988