

CAVA ELS CAPRICIS

XAREL·LO CASTANYER



VEREMA

La verema es va iniciar el 10 d'agost amb les varietats Chardonnay i Pinot Noir. Aquestes varietats van patir una reducció en la producció molt destacada respecte a l'any anterior (en alguns casos de més del 50%), sent la mitjana un 30% inferior respecte un any normal. A continuació es va dur a terme la verema del Macabeu i del Xarel·lo. Aquesta última va presentar una molt bona maduració, encara que també en va baixar el rendiment.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

L'hectàrea de Xarel·lo de la qual prové aquest vi està certificada des de 2007 com a viticultura integrada i, aquest últim any, com a ecològica. Es tracta d'una vinya plantada el 1991 i situada als Costers d'Espiells, la zona més alta i més airejada del terme municipal de Sant Sadurn d'Anoia. A 250 metres sobre el nivell del mar, envoltada al sud per la Serralada Litoral i pel nord per les muntanyes de Montserrat, compta amb un microclima excepcional. El sòl d'origen al·luvial està format per tres capes: la primera d'argiles i llims, la segona amb còdols i graves; i la tercera i més profunda per sorra fina compactada anomenada "sauló", donant als caves unes característiques molt mediterrànies amb algun toc salí.

ELABORACIÓ

El raïm de l'hectàrea de Xarel·lo es verema a màquina i durant la nit. Es va buidant el raïm a la tremuja de recepció, on el raïm serà refredat a 10 °C. Posteriorment entrarà a la

premsa, on estarà macerant unes 3 hores per obtenir les aromes primàries de la polpa i la pell. Aquest most realitza el desfangat estàtic amb fred. Quan comença la primera fermentació, una part d'aquest most es fermenta en bótes noves de castanyer, amb un torrat mitjà i de 250 litres. Una cop acabades les fermentacions, el mes d'abril, es fa el cupatge dels dos Xarel·los i s'embotellen perquè duguin a terme la segona fermentació en ampolla i posterior criança.

COMENTARIS DE L'ENÒLEG

Els Capricis de Vilarnau és una innovadora iniciativa enològica de Caves Vilarnau en la seva recerca contínua dels millors vins base amb els quals elaborar els seus caves *premium*. Aquest Xarel·lo s'ha creat a partir de la varietat autòctona del Penedès del mateix nom. La seva peculiaritat és que ha estat fermentat en bótes de castanyer fetes a mà per un boter local, amb fusta de castanyer dels boscos del Montseny. Així, recuperem l'antiga tradició de les masies catalanes per envellir els vins blancs i, especialment, el Xarel·lo.

SERVEI IMARIDATGE

A temperatura entre 6 - 8 °C, és un vi amb cos que pot acompanyar tant carns blanques, com aus o peixos amb salsa. També lliga molt bé amb plats amb bolets.



DO: Cava

TIPUS: Reserva Brut Nature

VARIETAT: 100% Xarel·lo

CRIANÇA: Un 25% del Xarel·lo ha realitzat una fermentació i posterior criança de 6 mesos en bótes de castanyer.

ALCOHOL: 12% vol.

PH: 3,15

ACIDESA TOTAL: 5,6 g/l àcid tartàric.

SUCRE RESIDUAL: 3 g/l

PRIMERA ANYADA AL MERCAT: 2012



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino