SUBIRAT PARENT
RESERVA BRUT NATURE

VILARNAU
BARCELONA



DO: Cava

TIPUS: Reserva Brut Nature

VARIETAT: 100% Subirat Parent.

CRIANÇA: Més de 15 mesos en ampolla.

ALCOHOL: 11,5% vol.

PH: 3,10

ACIDESA TOTAL: 5,7 g/l àcid tartàric.

SUCRE RESIDUAL: 3 g/l

PRIMERA ANYADA AL MERCAT: 2011

LA VARIETAT SUBIRAT PARENT

Per a l'elaboració del cava estan autoritzades les varietats de raïm blanc Macabeu, Xarel·lo, Parelllada, Chardonnay i la Subirat Parent. Aquesta última, per la seva antiguitat i la poca resistència a les malalties, va ser substituïda per altres varietats més resistents. Té un raïm de mida mitjana i poc compacte, amb la pell fina (fet que el fa sensible a la podridura) però amb un gran potencial aromàtic. Aquest raïm pertany a la família de les malvasies, terme que designa un conjunt de varietats originàries de la Mediterrània.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Vinya situada a la zona de la Granada, al Penedès mig. La varietat va ser reempeltada a uns peus de ceps d'una antiguitat de 15 anys.

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 que anomenem "sauló. Tot això, confereix a aquest cava unes característiques molt mediterrànies.

ELABORACIÓ

La verema manual es va realitzar el 12 de setembre de 2012. Una vegada arribat al celler, el raïm es va desrapar i refredar ràpidament per preservar les aromes primàries de la polpa i la pell. Posteriorment es va premsar i, al most obtingut, se li van inocular els llevats per a la fermentació a temperatura controlada de 14 °C. Així, vam aconseguir un vi molt aromàtic i amb notes florals que recorden als pètals de roses.

Després es va fer l'embotellat a l'ampolla de cava, amb llevats seleccionats de la col·lecció pròpia de Vilarnau, per poder realitzar la segona fermentació o presa d'escuma. Té una criança amb les mares durant més de 15 mesos fins a la data de degollament o expedició.

COMENTARIS ENOLÒGICS

En aquest cava, busquem les aromes primàries que ens aporta aquest raïm tan aromàtic i intens, recordant aromes florals, com els pètals de roses, i la fruita, com el litxi o la fruita de la passió.

En boca, volem buscar aquesta acidesa que encara manté, sent un cava molt fresc i, alhora, sec.

SERVEI I MARIDATGE

A temperatura entre 6 - 8 °C, és un cava amb un gran potencial aromàtic, ideal per acompanyar tot tipus de plats que portin fruita com amanides, fruita fresca (pinya, maduixes, kiwi) o sorbets de fruites àcides (mandarina, mango...)



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

CAVES VILARNAU. CTRA. ESPIELLS, KM 1,4. 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA. BARCELONA
TEL. 938 912 361 I VILARNAU@VILARNAU.ES I **WWW.VILARNAU.ES**