

ALBERT DE VILARNAU

CHARDONNAY PINOT NOIR



ANYADA: 2010

DO: Cava

TIPUS: Gran Reserva Brut Nature

VARIETATS: 50% Chardonnay,
50% Pinot Noir.

CRIANÇA: Més de 48 mesos
en ampolla.

ALCOHOL: 12% vol.

PH: 3,08

ACIDESA TOTAL: 6,5 g/l àcid
tartàric.

SUCRE RESIDUAL: 3 g/l

PRIMERA ANYADA AL MERCAT:
2001

VEREMA 2010

La verema va tenir lloc de setembre a octubre. Es va iniciar amb la varietat Chardonnay (el 19 d'agost) i va continuar amb la Pinot Noir, seguides de la Macabeu (30 d'agost) i la Xarel·lo (21 de setembre). Va finalitzar amb la Parellada, que es va perllongar del 16 de setembre al 7 d'octubre (a les vinyes de muntanya).

La verema es va dur a terme en els períodes normals. Les dues primeres setmanes d'agost va fer calor durant el dia i fred a la nit (inversió tèrmica), factors que van afavorir la maduració fenòlica del Chardonnay i del Pinot Noir. En canvi, a finals d'agost hi va haver pluges intenses que van dificultar la maduració del Macabeu i de la Parellada. La pluviometria des de setembre de 2009 fins a agost de 2010 va ser de 648,4 l/m² (any anterior 575 l/m²). Durant els mesos d'agost i setembre i la part corresponent d'octubre van caure 217 l/m², fet que va complicar la verema. Per aquest motiu, aquest any no va caldre aplicar el reg en les nostres varietats Pinot Noir i Chardonnay ja que la primavera també havia estat plujosa.

Podríem qualificar la collita 2010 com a excel·lent en la qualitat dels vins blancs base de cava i rosats. Van ser molt afruitats i elegants i, encara que el Macabeu i la Parellada tenien un grau mitjà baix, es va poder compensar amb el Chardonnay. Aquest fet va implicar augmentar el percentatge de Chardonnay, per arribar al mínim de 10% del vi base en fer el cupatge.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

La vinya, plantada el 1991, va ser la primera de Pinot Noir al municipi de Sant Sadurní d'Anoia. Aquesta varietat ha tingut una molt bona adaptació a la nostra finca gràcies

a l'aplicació de la viticultura de precisió, buscant l'equilibri entre massa foliar exposada i el raïm, aplicant podes en verd i desfullament. L'any 2000 vam començar a dur a terme proves en l'elaboració del vi Pinot Noir blanc, però no va ser fins el 2007 quan va ser autoritzat pel Consell Regulador del Cava, fet que ens va proporcionar una gran experiència prèvia en la seva elaboració.

Amb 1,5 hectàrees de Pinot Noir, elaborem 2.500 ampolles cada any.

ELABORACIÓ

El raïm Pinot Noir és veremat de nit per mantenir la temperatura fresca del raïm, es porta al cup i es va separant l'escorregut que encara no ha estat en contacte amb la pell. De cada 1000 kg de raïm, extraiem 150 litres de most blanc, fins a obtenir la quantitat necessària per elaborar aquest cava. El most es refreda per al desfangat estàtic i, un cop està net, es realitza la fermentació en tanc d'acer inoxidable a temperatura controlada de 13 °C.

COMENTARIS ENOLÒGICS

Amb aquest cava, hem volgut demostrar que és possible a la zona del Penedès, concretament a Espiells, elaborar un cava amb un cupatge de 2 varietats clàssiques de *Champagne*: una de blanca (Chardonnay) i una de negra (Pinot Noir), expressant les característiques del *terroir* i el clima d'aquesta zona mediterrània.

SERVEI I MARIDATGE

A temperatura entre 6 - 8 °C, és un cava amb cos i gran complexitat aromàtica. Ideal per acompanyar un dinar de principi a fi.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino