

BRUT NATURE

ORGANIC



ANYADA: 2012

DO: Cava

TIPUS: Brut Nature

VARIETATS: 40% Macabeu, 30% Xarel·lo i 30% Parellada.

CRIANÇA: Més de 18 mesos en ampolla.

ALCOHOL: 12% vol.

PH: 3,10

ACIDESA TOTAL: 6 g/l àcid tartàric.

SUCRE RESIDUAL: 3 g/l

PRIMERA ANYADA AL MERCAT: 2012

VEREMA 2012

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

La vinya, certificada com a ecològica, està situada a Espiells, la zona més alta i més airejada del terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Envoltada al sud per la Serralada Litoral i al nord per les muntanyes de Montserrat, gaudeix d'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.

La vinya de la varietat Parellada està situada al municipi de La Llacuna, a 700 metres sobre el nivell del mar. Considerat un dels punts més elevats del Penedès, aquesta altitud atribueix al raïm una acidesa alta i uns aromes florals molt elegants.

ELABORACIÓ

Vilarnau Brut Nature Orgànic s'elabora a partir de les tres varietats clàssiques del

V
VILARNAU
BARCELONA

Penedès: Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Cada varietat es verema per separat quan arriba al seu punt òptim de maduració. Una vegada al celler, realitzem una primera fermentació per posteriorment portar a terme el cupatge o barreja dels diferents vi base. En aquest moment, s'afegeix el llevat "*Saccharomyces cerevisiae bayanus*" per tal de provocar la segona fermentació en ampolla, que transforma el vi en cava. Finalment, el cava romandrà un mínim de deu mesos en contacte amb les seves lies.

COMENTARIS ENOLÒGICS

Aquest cava presenta un color groc brillant amb vistosos resplendors daurats. Les seves delicades bombolles formen un rosari intens i una persistent corona.

En nas, ens ofereix elegants notes de fruites verdes, com poma i raïm, així com de fruita amb os, tals com el préssec, acompanyats d'un agradable i llarg final que ens recorda al distintiu aroma de pastisseria, típic dels llevats.

En boca és complex, delicat i saborós, amb un post gust fresc i agradable.

SERVEI I MARIDATGE

A una temperatura entre 6 - 8°C, és un cava ideal per aperitius, amanides, mariscos i peixos.



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino