



VILARNAU

BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA 2014



VEREMA

L'any 2014 es va caracteritzar per un hivern molt sec, fet que va provocar que la planta no tingués reserves d'aigua en el moment de brotar. A la primavera, hi va haver pluges abundants i l'estiu fou molt suau, sense cops de calor i amb nits fresques. Tot això va resultar en que el raïm fos d'una qualitat excel·lent i amb un gran equilibri entre grau alcohòlic i acidesa. La verema va començar amb la Chardonnay la matinada del 19 d'agost i va finalitzar el 4 d'octubre amb la Parellada.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Les vinyes de les varietats macabeu i chardonnay es troben en el paratge "Vilarnau d'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". Una composició original que dona als cava's unes característiques molt mediterrànies i amb algun to salí. La vinya de la varietat Parellada es troba al municipi de La Llacuna a 700 metres sobre el nivell del mar; considerat un dels més elevats del Penedès, que confereix al raïm una acidesa molt alta i unes aromes florals molt elegants.

ELABORACIÓ

Elaboració dels vins base de cava de Macabeu, Parellada i Chardonnay, sempre per separat. El raïm, un cop escuat, és refredat per preservar els precursors aromàtics de la pell i evitar oxidacions. Els mosts mai són filtrats, sempre es fa el desfangat estàtic amb fred. Una primera fermentació durant 30 dies a 15 °C, un cop acabada es realitza el coupaje o barreja dels diferents vi base i es prepara aquest vi per a la segona fermentació dins de l'ampolla, en la qual el llevat un "Saccharomyces cerevisiae bayanus" de la col·lecció pròpia de Vilarnau ens transforma el vi en cava i produeix l'increment d'alcohol i el CO₂.

COMENTARIS ENOLÒGICS

En aquest cava, busquem l'equilibri entre els tres tipus d'aromes que podem trobar en un cava. En primer lloc, les aromes primàries que provenen de la fruita (raïm) i que ens recorden les notes de fruita i florals. En segon lloc, les aromes secundàries que provenen de la segona fermentació a l'interior de l'ampolla, que ens evoquen a la panificació i la pastisseria. I, finalment, les aromes terciàries que provenen de la criança del cava, que ens recorden a torrats, fruites seques i mels.

SERVEI I MARIDATGE

A temperatura entre 6 - 8 °C, és un cava molt fresc però amb cos, que podem acompanyar amb carns blanques, aus o peixos amb salsa i també amb plats amb bolets, és ideal per acompanyar un dinar de principi a fi.

Denominació d'Origen:
D.O. CAVA

Varietats: 50% Macabeu,
35% Parellada i 15% Chardonnay

Criança:
Més de 24 mesos en ampolla

Alcohol: 11,7% vol

pH: 3,08

Acidesa total:
6,1 g/l en tartàric

Sucre residual: 3 g/l