



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



@CavesVilarnau

## VILARNAU ICE RESERVA SUBIRAT PARENT



### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La variedad Subirat Parent con la que se elabora este cava es autóctona del Penedés y destaca por sus intensos aromas florales y frutales. El viñedo donde cultivamos esta variedad se sitúa en el Penedès Central, en el municipio de La Granda. Es un viñedo plantado en el año 2004 sobre un suelo arcillo-calcáreo, que fue reinjertado en 2010 con la variedad Subirat Parent.

### ELABORACIÓN

Las uvas de Subirat Parent son refrigeradas rápidamente para preservar los precursores aromáticos que se encuentran en la piel y a la vez evitar oxidación. Se realiza una primera fermentación, durante 30 días a 15°C, y una vez terminada pasamos a la segunda fermentación dentro de la botella donde la levadura transforma el vino en cava y produce las características burbujas. Finalmente, en el momento del degüelle se le añade una pequeña cantidad de licor de expedición, para darle el toque dulce de este cava.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Un cava elaborado íntegramente a partir de la variedad Subirat Parent de burbuja muy fina, que forma rosario y corona. Tiene un color amarillo dorado y en nariz presenta una gran intensidad de aromas de lichi, pétalos de rosas y flor de saúco. En boca es ácido, sabroso y fresco, con un final dulce muy característico de esta singular variedad.

### SERVICIO

Vilarnau Ice Reserva está pensado para disfrutar del cava de una manera innovadora, servido en copa de balón con cubitos de hielo, sólo o añadiendo fruta: melocotón en almíbar, albaricoque o mango.



**Denominación de Origen:**  
D.O. CAVA

**Varietades:**  
100% Subirat Parent

**Acidez volátil:**  
0,11

**Alcohol:** 11,40% vol

**pH:** 3,08

**Acidez total:**  
5,70 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 23 g/l