



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



@CavesVilarnau

## ELS CAPRICIS DE VILARNAU XAREL·LO CASTANYER 2014

### VENDIMIA 2014

El año 2014 se caracterizó por un invierno muy seco, por lo que la planta no tuvo reservas de agua en el momento de la brotación. En primavera, hubo abundantes lluvias y el verano fue muy suave, sin golpes de calor y con noches frescas, por lo que la uva ha resultado de una calidad excelente y con un gran equilibrio entre grado alcohólico y acidez. La vendimia comenzó con la Chardonnay la madrugada del 19 de agosto, y finalizó el 4 de octubre con la Parellada.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La hectárea de Xarel·lo de la que proviene este vino está certificada desde el 2007 como viticultura integrada y, desde el año 2016, como ecológica. Se trata de un viñedo plantado en 1991 y situado en el paraje "Vilarnau d' Espiells", la zona más alta y más aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia. A 250 metros sobre el nivel del mar, rodeada al sur por la Serralada Litoral y por el norte por las montañas de Montserrat, cuenta con un microclima excepcional. El suelo de origen aluvial está formado por tres capas: la primera de arcillas y limos, la segunda con cantos rodados y grabas; y la tercera y más profunda por arena fina que se compacta llamada "sauló", dando a los cavas unas características muy mediterráneas con algún tono salino.

### ELABORACIÓN

La uva de la variedad Xarel·lo se vendimia a mano, cuidando al máximo la uva. Una vez ya en la tolva de recepción se enfría a 10° C antes de entrar a la prensa, donde macera unas 3 horas para obtener los aromas primarios de la pulpa y la piel. Este mosto realiza el desfangado estático con frío, y cuando empieza la primera fermentación, una parte de este mosto se fermenta en barricas nuevas de castaño, con un tostado medio y de 250 litros. En el mes de abril, se realiza el coupage de los dos Xarel·los y los embotellamos para que realicen la segunda fermentación en botella y posterior crianza.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Els Capricis de Vilarnau es una innovadora iniciativa enológica de Caves Vilarnau en su búsqueda continua de los mejores vinos base con los que elaborar sus cavas premium. Este Xarel·lo se ha creado a partir de la variedad autóctona del Penedés del mismo nombre. Su peculiaridad radica en que ha sido fermentado en barricas de castaño hechas a mano por un botero local, con madera de castaño de los bosques del Montseny. Así, recuperamos la antigua tradición de las masías catalanas para envejecer los vinos blancos y, especialmente, el Xarel·lo.

### NOTA DE CATA

En la fase visual presenta un color amarillo brillante con reflejos dorados, con burbujas que forman un rosario continuado de perlaje fino que acaban formando la corona. En nariz nos ofrece un aroma complejo, tropical, con fondo balsámico y ligeros tonos que recuerdan la manzanilla y la crema inglesa. En boca se manifiesta cremoso y untuoso, manteniendo un gran frescor. Es un cava profundo con un postgusto que nos recuerda el "marrón glacé" o castañas confitadas.

### SERVICIO Y MARIDAJE

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava con cuerpo por lo podemos acompañarlo con carnes blancas, aves o pescados en salsa y con platos con setas.

**Denominación de Origen:**

D.O. CAVA

**Tipo:** Reserva Brut Nature

**Variedades:** 100% Xarel·lo

**Crianza:** Un 50% del Xarel·lo del coupage ha realizado una fermentación y posterior crianza de 6 meses en barricas de castaño.

**Alcohol:** 12% vol

**Ph:** 3,20

**Acidez total:** 5,80 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 3 g/l