



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



@CavesVilarnau

VILARNAU SUBIRAT PARENT BRUT RESERVA 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.

LA VARIEDAD SUBIRAT PARENT

Para la elaboración del cava están autorizadas las variedades de uva blanca Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay y Subirat Parent. Esta última, debido a su antigüedad y a su escasa defensa antes las enfermedades de la vid, fue sustituida por otras variedades más resistentes. Ofrece un racimo de tamaño mediano y poco compacto, cuyas bayas tienen una piel fina, lo que las hace sensibles a la podredumbre pero con un gran potencial aromático. Esta uva pertenece a la familia de las Malvasías, término que designa a un conjunto de variedades originarias del Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo está situado en la zona de la Granada, en el Penedés medio. La variedad fue reinjertada a unos pies de cepas con una antigüedad de 15 años. 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 y denominamos "sauló". Todo ello, confiere a este cava unas características muy mediterráneas.

ELABORACIÓN

La vendimia manual de la Subirat Parent se realizó el 5 de septiembre de 2014. Una vez en bodega, la uva se despalilló y se enfrió rápidamente para preservar los aromas primarios de la pulpa y la piel. Posteriormente, se prensó y, al mosto obtenido, se le inocularon las levaduras para la fermentación a temperatura controlada de 14°C. Así, conseguimos un vino muy aromático y con notas florales que recuerdan a los pétalos de rosas. Después se lleva a cabo el embotellado en la botella de cava, con levaduras seleccionadas de la colección propia de Vilarnau, para poder realizar la segunda fermentación. Posteriormente, reposa con las lías durante más de 15 meses hasta la fecha de degüelle o expedición.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

En este cava, buscamos los aromas primarios que nos aporta esta uva tan aromática e intensa, recordando aromas florales, como los pétalos de rosas; y la fruta, como el lichi o la fruta de la pasión. En boca, queremos buscar esa acidez que todavía mantiene, siendo un cava muy fresco y, a la vez, seco.

SERVICIO Y MARIDAJE

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava con un gran potencial aromático, ideal para acompañar fruta fresca como piña, fresas o kiwi; o sorbetes de frutas ácidas, como mandarina o mango.

Denominación de Origen:

D.O. CAVA

Varietades:

100% Subirat Parent

Crianza:

Más de 15 meses en botella

Alcohol: 11,5% vol

pH: 3,15

Acidez total:

5,8 g/l en tartárico

Azúcar residual: 8 g/l