



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



@CavesVilarnau

ALBERT DE VILARNAU FERMENTADO EN CASTAÑO 2016 GRAN RESERVA Y ECOLÓGICO

VENDIMIA

El año vitícola 2016 se ha caracterizado por una gran sequía en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia, donde se encuentran ubicados la mayor parte de los viñedos de Vilarnau, lo que ha propiciado una reducción notable de la productividad en variedades como Macabeo, Chardonnay y Xarel·lo. Sin embargo, la consecuencia positiva de la falta de lluvia fue la escasez de enfermedades en la uva, que entró en bodega con un estado sanitario excelente. Por esta razón, la calidad de los vinos obtenidos en esta añada fue muy buena, con un gran equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico. Asimismo, debido al pequeño tamaño de las bayas, con mucha piel y poca pulpa, la uva presentó una alta carga fenólica y, como resultado, el color de los vinos fue más intenso. La vendimia comenzó el 24 de agosto con el Macabeo, y terminó 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'Espells", 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

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. 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

Servir a temperatura de 6 - 8° C, es un cava con cuerpo y gran complejidad aromática. Ideal para acompañar una comida de principio a fin, especialmente con carnes blancas, aves, pescado con salsa o platos con champiñones.



Denominación de Origen:

D.O. Cava

Tipo: Gran Reserva Brut Nature

Varietades: 100% Xarel·lo

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

Fecha de vendimia:

del 24 de agosto al 4 de octubre

Alcohol: 12% vol

Ph: 3,15

Acidez total: 5,8 g/l en tartárico

Azúcar residual: 3 g/l