



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



## VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA 2018



### VENDIMIA

Después de 3 años de sequía, que hizo que las vendimias se atrasaran mucho, este año podemos decir que ha sido un año "normal" en las fechas. La buena pluviometría durante todo el año y especialmente en primavera, así como la bajada de temperaturas en los últimos días del mes de agosto, han ayudado a la calidad y la maduración de la uva, sin embargo, esta humedad ha ayudado a la proliferación de algunos viñedos de hongos como el Mildiu, pero gracias a la experiencia de los viticultores se ha podido combatir. La uva necesita una pluviometría adecuada para desarrollarse y madurar en buenas condiciones, especialmente durante la primavera. Este año se han cumplido estas condiciones, lo que ha permitido obtener uvas con una buena acidez y con gran recorrido aromático, afrutado y de mayor calidad.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos de las variedades Macabeo y Chardonnay están situados en el Paraje de "Vilarnau d'Espells", en la parte más alta y aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Rodeado al sur por la Serralada Litoral y por 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 gravas; y la tercera y más profunda por arena fina que se compacta llamada "sauló", dando a los cavas unas características muy mediterráneas. El viñedo de la variedad Parellada está situado en el municipio de La Llacuna, a 700 metros sobre el nivel del mar. Considerado uno de los más elevados del Penedés, esta altitud le confiere a la uva una acidez muy alta y unos aromas florales muy elegantes.

### ELABORACIÓN

La elaboración de los vinos base cava de Chardonnay, Macabeo y Parellada siempre se lleva a cabo por separado. Las uvas, una vez despalilladas, son enfriadas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Los mostos nunca son filtrados, sino que siempre se hace el desfangado estático con frío. Realizamos una primera fermentación durante 30 días a 15°C, para posteriormente llevar a cabo el coupage o mezcla de los distintos vinos base. El vino se prepara entonces para la segunda fermentación en botella, en la que la levadura "Saccharomyces cerevisiae bayanus" de la colección propia de Vilarnau transforma el vino en cava y produce el incremento de alcohol y el CO<sup>2</sup>.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS

En el Vilarnau Brut Nature Reserva buscamos el equilibrio entre los tres tipos de aromas que podemos encontrar en un cava. En primer lugar, los aromas primarios que provienen de la uva y que nos recuerdan las notas frutales y florales. En segundo lugar, los aromas secundarios que provienen de la segunda fermentación en el interior de la botella, que nos evocan a la panificación y a la bollería. Y, finalmente, los aromas terciarios que provienen de la crianza del cava, que nos recuerdan a tostados, frutos secos y mieles.

### SERVICIO Y MARIDAJE

Es un cava muy fresco, pero con cuerpo a la vez, por lo que a una temperatura entre 6 - 8° C podríamos acompañarlo con todo tipo de mariscos, pescados, carnes blancas y aves, es ideal para acompañar una comida de principio a fin.



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

**Varietades:** 50% Macabeo,  
35% Parellada y 15% Chardonnay

**Crianza:**  
Más de 24 meses en botella

**Alcohol:** 11,60% vol

**pH:** 3,05

**Acidez total:**  
5,55 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 3 g/l