

BRUT NATURE

ORGÁNICO



AÑADA: 2012

D.O.: Cava

TIPO: Reserva Brut Nature

TIPO DE UVA: 40% Macabeo, 30% Xarel·lo y 30% Parellada.

FECHA VENDIMIA: Septiembre.

CRIANZA: Más de 18 meses.

ALCOHOL: 12 % vol.

PH/ACIDEZ: 3,10

ACIDEZ TOTAL: 6 gr/l ácido Tartárico.

AZÚCAR RESIDUAL: 3 gr/l

PRIMERA AÑADA EN MERCADO: 2012

VENDIMIA 2012

La vendimia se inició el 10 de agosto con las variedades Chardonnay y Pinot Noir. Estas variedades sufrieron una reducción en la producción muy destacada respecto al año anterior (en algunos casos de más del 50%), siendo la media un 30% inferior respecto un año normal. A continuación se realizó la vendimia del Macabeo y del Xarel·lo. Ésta última presentó una muy buena maduración, aunque también bajó el rendimiento.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo, certificado como orgánico, está situado en la zona de Espiells, la parte más alta y más aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Rodeada 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

Vilarnau Brut Nature Orgánico se elabora a partir de las tres variedades clásicas del

Penedés: Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Cada variedad se vendimia por separado cuando alcanza su punto óptimo de maduración. Una vez en bodega, realizamos una primera fermentación para posteriormente llevar a cabo el coupage o mezcla de los distintos vino base. En ese momento, se añade la levadura "Saccharomyces cerevisiae bayanus" para llevar a cabo la segunda fermentación en botella, que transforma el vino en cava. Finalmente, el cava permanecerá un mínimo de diez meses en contacto con sus lías.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Este cava presenta un color amarillo brillante con vistosos destellos dorados. Sus delicadas burbujas forman un rosario intenso y una persistente corona.

En nariz, nos ofrece elegantes notas de frutas verdes, como manzana y uva, así como de fruta de hueso, como el melocotón, acompañadas de un placentero y largo final que nos recuerda al distintivo aroma de la pastelería, típico de la levadura.

En boca es complejo, delicado y sabroso, con un postgusto fresco y agradable.

SERVICIO Y MARIDAJE

A una temperatura entre 6 - 8° C, es un cava ideal para aperitivos, ensaladas, mariscos y pescado.

V
VILARNAU
B A R C E L O N A



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino