



VILARNAU

BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



@CavesVilarnau

VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA 2016



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

Los viñedos de las variedades Macabeo y Chardonnay están situados en el Paraje de "Vilarnau d'Espiells", en la parte más alta y más 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 desfogado 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 CO₂.

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: 11,7% vol

pH: 3,08

Acidez total:
6,1 g/l en tartárico

Azúcar residual: 3 g/l