



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

ALBERT DE VILARNAU CHARDONNAY · PINOT NOIR



VENDIMIA 2013

El año agrícola en el que se enmarca la vendimia 2013 se caracterizó por la abundancia de lluvia durante la primavera y el invierno, y un verano con un gran número de días de sol, lo que propició una uva con un buen estado sanitario y una maduración excelente. La vendimia tuvo lugar en los meses de septiembre y octubre. Se inició con la variedad Chardonnay el 27 de agosto y continuó con la Pinot Noir el 30 de agosto. La última vendimia fue la Parellada de los viñedos de la montaña, que se prolongó del 25 de septiembre al 11 de octubre.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo, plantado en 1991, fue el primero de Pinot Noir en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia. Esta variedad ha tenido una muy buena adaptación en nuestra finca gracias a la aplicación de la viticultura de precisión, buscando el equilibrio entre masa foliar expuesta y las uvas, aplicando podas en verde y deshoje. En el año 2000 empezamos a realizar pruebas en la elaboración del vino Pinot Noir blanco, pero no fue hasta el 2007 cuando fue autorizado por el Consejo Regulador del Cava, hecho que nos proporcionó una gran experiencia previa en su elaboración. Con 1,5 hectáreas de Pinot Noir, elaboramos 2.500 botellas cada año.

ELABORACIÓN

La variedad Pinot Noir se vendimia de noche para mantener la temperatura fresca de la uva, se lleva al lagar y se va separando el escurrido que todavía no ha estado en contacto con la piel. De cada 1000 kg de uva, extraemos 150 litros de mosto blanco, hasta obtener la cantidad necesaria para elaborar este cava. El mosto se enfría, lo que permite el desfangado estático y, una vez está limpio, se realiza la fermentación en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada de 13° C. En la misma botella, envejece más de 60 meses.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Con este cava, hemos querido demostrar que es posible en la zona del Penedès, concretamente en Espiells, elaborar un cava con un coupage de 2 variedades clásicas de Champagne: una blanca (Chardonnay) y una tinta (Pinot Noir), expresando las características del terroir y el clima de esta zona mediterránea.

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.

Denominación de Origen:
D.O. CAVA

Alcohol: 11,5% vol

Tipo:
Gran Reserva Brut Nature

pH: 3,15

Varietades:
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Acidez total:
5,8 g/l tartaric acid

Crianza:
Más de 60 meses en botella

Azúcar residual: 3 g/l

Primera añada en el mercado:
2001