



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



## VILARNAU GRAN RESERVA VINTAGE 2014



### VEREMA

L'any 2014 es va caracteritzar per un hivern molt sec, fet que va provocar que la planta no tingués reserves d'aigua en el moment de brotar. A la primavera, hi va haver pluges abundants i l'estiu fou molt suau, sense cops de calor i amb nits fresques. Tot això va resultar en que el raïm fos d'una qualitat excel·lent i amb un gran equilibri entre grau alcohòlic i acidesa. La verema va començar amb la Chardonnay la matinada del 19 d'agost i va finalitzar el 4 d'octubre amb la Parellada.

### CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Les vinyes de les varietats macabeu i chardonnay es troben en el paratge "Vilarnau d'Espiells", la zona més alta i més airejada del terme municipal de Sant Sadurn d'Anoia, envoltada al sud per la Serralada Litoral i al nord per les muntanyes de Montserrat, gaudeix d'un microclima excepcional. La vinya de la varietat Parellada es troba al municipi de La Llacuna a 700 metres sobre el nivell del mar, considerat un dels més elevats del Penedès, que confereix al raïm una acidesa molt alta i unes aromes florals molt elegants.

### ELABORACIÓ

Elaboració dels vins base de cava de Chardonnay, Macabeu, Parellada i Pinot Noir, sempre per separat. El raïm és refredat per preservar els precursors aromàtics de la pell i evitar oxidacions. Realitzem una primera fermentació, durant 30 dies a 15 °C, i un cop acabada es durà a terme el coupage o barreja dels diferents vins base. Després, es passa a la segona fermentació dins de l'ampolla, en què el llevat transformarà el vi en cava i produirà les seves característiques bombolles.

### COMENTARIS ENOLÒGICS

En un cava Gran Reserva es busquen les aromes terciàries que s'obtenen amb el llarg temps de criança, gràcies a l'autòlisi que produeix el llevat (que es desintegra) i que aporta totes les seves característiques, aromes i propietats durant els 36 mesos de criança. Però també es busca que mantingui les aromes primàries del raïm de les quals procedeix, ja que un cava Gran Reserva amb només aromes terciàries no té vida.

### SERVEI I MARIDATGE

A temperatura entre 6 - 8 °C, és un cava amb cos, pel que podríem acompanyar-lo amb carns blanques, aus o peixos amb salsa. També marida bé amb plats amb bolets.

**Denominació d'Origen:**  
D.O. CAVA

**Varietats:** 40% Macabeu,  
30% Parellada, 25% Chardonnay i  
5% Pinot Noir

**Criança:**  
Més de 36 mesos en ampolla

**Alcohol:** 12,20% vol

**pH:** 3,05

**Acidesa total:** 6 g/l en tartàric

**Sucre residual:** 3 g/l

**Primera anyada al mercat:** 1988