



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA 2018



VEREMA

Després de 3 anys de sequera, que va fer que les veremes s'avancesin molt, aquest any podem dir que ha estat un any "normal" en les dates. La bona pluviometria durant tot l'any i especialment a la primavera, així com la baixada de temperatures en els últims dies del mes d'agost, han ajudat a la qualitat i la maduració del raïm, però, aquesta humitat ha ajudat a la proliferació en algunes vinyes de fongs com el mildiu, però gràcies a l'experiència dels viticultors s'ha pogut combatre. El raïm necessita una pluviometria adequada per desenvolupar-se i madurar en bones condicions, especialment durant la primavera. Aquest any s'han complert aquestes condicions, el que ha permès obtenir raïms amb una bona acidesa i amb gran recorregut aromàtic, afruitat i de major qualitat.

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 Sadurní d'Noya, envoltada al sud per la Serralada Litoral i al nord per les muntanyes de Montserrat, gaudeix d'un microclima excepcional. El sòl d'origen al·luvial està format per tres capes: la primera d'argiles i llims; la segona amb còdols i graves; i la tercera i més profunda, per sorra fina compactada anomenada "sauló". Una composició original que dona als cavaes unes característiques molt mediterrànies i amb algun to salí. 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 Macabeu, Parellada i Chardonnay, sempre per separat. El raïm, un cop escuat, és refredat per preservar els precursors aromàtics de la pell i evitar oxidacions. Els mosts mai són filtrats, sempre es fa el desfangat estàtic amb fred. Una primera fermentació durant 30 dies a 15 °C, un cop acabada es realitza el coupaje o barreja dels diferents vi base i es prepara aquest vi per a la segona fermentació dins de l'ampolla, en la qual el llevat un "Saccharomyces cerevisiae bayanus" de la col·lecció pròpia de Vilarnau ens transforma el vi en cava i produeix l'increment d'alcohol i el CO₂.

COMENTARIS ENOLÒGICS

En aquest cava, busquem l'equilibri entre els tres tipus d'aromes que podem trobar en un cava. En primer lloc, les aromes primàries que provenen de la fruita (raïm) i que ens recorden les notes de fruita i florals. En segon lloc, les aromes secundàries que provenen de la segona fermentació a l'interior de l'ampolla, que ens evoquen a la panificació i la pastisseria. I, finalment, les aromes terciàries que provenen de la cria del cava, que ens recorden a torrats, fruites seques i mels.

SERVEI I MARIDATGE

A temperatura entre 6 - 8 °C, és un cava molt fresc però amb cos, que podem acompanyar amb carns blanques, aus o peixos amb salsa i també amb plats amb bolets, ideal per acompanyar una menjar de principi a fi.



Denominació d'Origen:
D.O. CAVA

Varietats: 50% Macabeu,
35% Parellada i 15% Chardonnay

Criança:
Més de 24 mesos en ampolla

Alcohol: 11,60% vol

pH: 3,05

Acidesa total:
5,55 g/l en tartàric

Sucre residual: 3 g/l