



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



VILARNAU DEMI SEC



HISTÒRIA

Vilarnau és una cava innovadora i moderna situada a la zona de la DO Penedès. És un dels pocs cellers que controla el procés de vinificació en la seva totalitat, aconseguint que els vins base preservin les característiques pròpies tant de les varietats de raïm com del terroir on són conreades. A Vilarnau basem totes les nostres activitats en el respecte per la terra i el medi ambient. Des de la vinya fins a la vinificació, tots els processos són respectuosos amb la natura. Ens autoabastim d'aigua gràcies al sistema de purificació d'aigua de la pluja i reciclem els suros i els sarments de la vinya, que són utilitzats com a combustible. A més, duem a terme una tasca de recuperació del tradicional ecosistema situat al voltant de la cava, que proporciona un hàbitat natural a garses i guineus.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Vinya situada a la zona d'Espiells, la zona més alta i més airejada del terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Envoltada al sud per la Serralada Litoral i pel nord per les muntanyes de Montserrat, compta amb 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", donant als caves unes característiques molt mediterrànies.

ELABORACIÓ

Elaboració dels tres vins base de cava autòctons: Macabeu, Xarel·lo i Parellada, sempre per separat. El raïm és refredat per preservar els precursors aromàtics de la pell i evitar oxidacions. Es realitza una primera fermentació, durant 30 dies a 15 °C, i un cop acabada es procedirà al cupatge o mescla dels diferents vins base. Finalment, es passa a la segona fermentació dins l'ampolla en què el llevat transformarà el vi en cava i produirà les seves característiques bombolles. Finalment, en el moment del degollament se li afegeix una petita quantitat de licor d'expedició, per a donar-li les notes dolces característiques d'aquest cava.

COMENTARIS ENOLÒGICS

Vilarnau Demi Sec presenta un gran potencial aromàtic basat en les aromes primàries de la fruita de la que prové el raïm. A més, en boca presenta un molt bon equilibri entre acidesa i dolçor.

SERVEI I MARIDATGE

A temperatura entre 6-8 °C, és un cava molt fresc i afruitat, per la qual cosa el recomanem per acompanyar tot tipus de postres, així com assortits de formatges.



Denominació d'Origen:
D.O. CAVA

Varietats: 50% Macabeu,
35% Parellada i 15% Xarel·lo

Criança:
Més de 12 mesos en ampolla

Alcohol: 11,5% vol

pH: 3,15

Acidesa total:
5,2 g/l en tartàric

Sucre residual: 32 g/l