



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



@CavesVilarnau

# VILARNAU

## BRUT RESERVA ORGÁNICO



### HISTORIA

Vilarnau es una pequeña cava innovadora, situada en la zona del Penedés. Es una de las pocas bodegas que controla el proceso de vinificación en su totalidad, consiguiendo que los vinos base preserven las características propias tanto de las variedades de uva como del terroir donde son cultivadas, con la certificación ecológica. En Vilarnau basamos todas nuestras actividades en el respeto por la tierra y el medio ambiente. Desde el viñedo hasta la botella, todos los procesos son respetuosos con la naturaleza. Nos autoabastecemos de agua gracias al sistema de purificación del agua de la lluvia y reciclamos los corchos y los sarmientos del viñedo, que son utilizados como combustible. Además, llevamos a cabo una tarea de recuperación del tradicional ecosistema situado alrededor de la cava, que proporciona un hábitat natural a garzas y zorros.

### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo con certificación ecológica está situado en la zona d'Espiells, en la parte más alta y aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Rodeada al sur por la Serralada Litoral y al 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 compacta, denominada "sauló", que da a los cavas unas características muy mediterráneas.

### ELABORACIÓN

Elaboramos los tres vinos base autóctonos, Macabeo, Xarel•lo y Parellada, teniendo en cuenta las prácticas enológicas aptas para veganos. Las uvas son refrigeradas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Se realiza una primera fermentación, durante 30 días a 15°C, y una vez terminada se procede al coupage o mezcla de los distintos vinos base. Posteriormente, pasamos a la segunda fermentación dentro de la botella en la que la levadura transformará el vino en cava y producirá sus características burbujas.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS

En este cava encontramos un gran potencial aromático en nariz y nos ofrece los aromas primarios de la uva. Cuando catamos el Vilarnau Brut Reserva Orgánico, queremos que recuerde que proviene de una fruta: la uva, en este caso de las variedades Macabeo, Xarel.lo y Parellada.

### SERVICIO Y MARIDAJE

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava muy fresco y afrutado, por lo que lo recomendamos como copa de aperitivo antes de empezar una comida o para tomar una copa en cualquier momento del día.



**Denominación de Origen:**  
D.O. CAVA

**Varietades:** 50% Macabeo,  
35% Parellada y 15% Xarel•lo

**Crianza:**  
Más de 15 meses en botella

**Alcohol:** 11,5% vol

**pH:** 3,02

**Acidez total:**  
5,3 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 8,5 g/l