



VILARNAU  
BARCELONA



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



@CavesVilarnau

## VILARNAU SEMI SECO



### 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.

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 de 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 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 por 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", y que da a los cavas unas características muy mediterráneas.

### ELABORACIÓN

Elaboramos los tres vinos base autóctonos, Macabeo, Xarel·lo y Parellada, siempre por separado. 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 las sus características burbujas. Finalmente, en el momento del degüelle se le añade una pequeña cantidad de licor de expedición, para darle las características notas dulces de este cava.

### COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Vilarnau Semi Seco presenta un gran potencial aromático basado en los aromas primarios de la fruta de la que proviene, la uva. Además, en boca presenta un muy buen equilibrio entre acidez y dulzura.

### SERVICIO Y MARIDAJE

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava muy fresco y afrutado, por lo que lo recomendamos para acompañar todo tipo de postres y surtidos de quesos.



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

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

**Crianza:**  
Más de 12 meses en botella

**Alcohol:** 11,5% vol

**pH:** 3,15

**Acidez total:**  
5,2 g/l en tartárico

**Azúcar residual:** 32 g/l