



Ars Collecta Paraje El Tros Nou

El Tros Nou es una viña singular ubicada en una de las zonas más frías de la D.O Cava: la Serralada de Prades. Su particularidad más destacada son sus suelos de licorella que otorgan al Pinot Noir un toque mineral muy característico.

Vinificación

Cava elaborado artesanalmente, seleccionando y vendimiando la uva de mayor calidad del Paraje. Vendimia nocturna a finales de Agosto aprovechando la temperatura fresca y así evitar la oxidación de los aromas de la uva, de forma manual y en pequeñas cajas. La uva se traslada en un camión refrigerado hasta nuestra microbodega donde se elaboran esta gama de cavas: El Celler Jaume. A su llegada seleccionamos la uva, enfriamos y prensamos en prensa neumática para evitar la tinción del mosto con la piel y así obtener un Blanc de Noirs. El mosto es fermentado en pequeños depósitos a 17°C. Paraje El Tros Nou es un cava que ha envejecido lentamente durante más de 90 meses a temperatura constante de 14°C entre los gruesos muros de la que fue la primera cava de Codorníu. Producción limitada de 1.200 botellas.

Viticultura

En la zona de Conca de Barberà el invierno fue lluvioso, la primavera moderadamente húmeda y si bien el verano fue suave en su inicio, hacia finales de julio acabó siendo muy caluroso. Las temperaturas se dispararon pero, por suerte, el suelo había podido hacer suficientes reservas hídricas para aguantar las elevadas temperaturas que adelantaron la vendimia. Aún así, y gracias a la privilegiada ubicación, exposición y antigüedad del Paraje El Tros nou, la uva Pinot Noir que llegó a la bodega ha gestado unos cavas que tienen una compleja combinación entre elegancia y frescor y, sobre todo, un enorme potencial de envejecimiento, a diferencia de la vendimia anterior, 2008, que al no reunir las características mínimas de calidad y potencial, no elaboramos cavas de paraje.

Características sensoriales

Amarillo pajizo con reflejos dorados y asalmonados con elegante y delicada

burbuja. Notas afrutadas que permanecen con todo su potencial en el aroma y entre los que destacan las frutas rojas (cerezas y frambuesas) y las notas verdes. Al abrirse en copa aparecen notas minerales y especiadas (pimienta rosa) que son agradables y delicados recuerdos de su crianza y procedencia. Potente en su paso en boca, intenso y sabroso, con abundantes aromas de fruta roja, fresco y vivo. Con una elegante burbuja cremosa y un largo postgusto frutal y mineral en el que aparecen notas confitadas, ahumadas y maderas delicadas.

Maridaje

Este cava aporta matices organolépticos nuevos a la expresión habitual de los cavas basados en el Pinot Noir. Podemos disfrutarlos en un generoso abanico de maridajes, como frutos del mar (gambas, cigalas, vieiras, percebes), pescados con salsas suaves y preparados en crudo (sashimi, sushi, carpaccio o tartar), bacalao, rape, todo tipo de arroces, carnes poco condimentadas y ahumados. También se recomienda degustarlo solo para disfrutar de la amplia gama de registros que este cava ofrece y con aperitivos gastronómicos.

Periodo de consumo

El cava continuará envejeciendo bien en botella.



Guía 365
días 2017



Anuario de
Vinos 2017



Guía Peñín
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Gran Reserva

VARIETADES:
Pinot Noir

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%
Acidez Total: 7,5g/l. pH: 2.92
Azúcares residuales: 11,5g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2009

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 5°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Recomendamos su almacenamiento vertical.