



Ars Collecta Grand Rosé Reserva

Ars Collecta, el legado de casi cinco siglos de saber hacer enológico. La experiencia y el exhaustivo conocimiento de nuestros viñedos, han permitido crear este coupage de variedades procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial. Pinot Noir del Segrià (continental) principal varietal, aporta frescor y potencial de envejecimiento. Trepat de Conca de Barberà (continental) y Xarel·lo del Penedès (mediterráneo) complementan el coupage. Un reserva, complejo, expresivo y longevo.

Vinificación

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial y expresividad. Pinot Noir, varietal predominante, de Costers del Segre con clima continental, Trepat también de clima continental de Conca de Barberà y Xarel·lo de la plana central del Penedès con clima mediterráneo. Vendimia nocturna a principios de agosto aprovechando la temperatura fresca y evitando la oxidación de los aromas de la uva. Para este cava buscamos una óptima maduración de la uva Pinot Noir que nos aporte el mejor potencial de color en la piel además de una buena acidez y un moderado grado alcohólico. Tras despallillar la uva, la prensamos suavemente en prensa neumática y dejamos que ésta macere en la prensa y dejamos el mosto en contacto con la piel de la uva durante unas 2 horas. Seguidamente inicia la fermentación a una temperatura de entre 15° y 17°C. Después de una crianza de 15 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Grand Rosé reserva tiene una larga vida por delante. Todo el proceso que seguimos para la elaboración de este cava tiene como objetivo respetar lo que nos da la tierra y conseguir un cava fresco y con elevado potencial de envejecimiento.

Viticultura

En la vendimia 2019, la maduración de la uva se desarrolló sin prisas; cada una de las tres variedades fue llegando a su estado óptimo de madurez de forma escalonada. No hubo maduraciones solapadas. Tanto la producción por hectárea y la fecha de vendimias fueron las previstas. Todo ello condujo a una organización de los trabajos de bodega muy ordenada; los distintos lotes que configuran este cava se fueron vinificando paulatinamente por separado.

Los vinos base de

2019 se caracterizaron por su buen balance entre ácidos y azúcares que permiten una lenta evolución del cava en la botella.

Características sensoriales

Delicado color rosado salmón de tonalidad media. Burbuja fina y delicada corona. En nariz aparecen aromas intensos de frambuesa, mora y fresa entremezclados con un ligero aroma cítrico que potencia los anteriores y aporta frescor. En boca resaltan las notas a frutos rojos, propias de la variedad Pinot Noir. Resulta fresco, equilibrado y las burbujas favorecen la sensación de cremosidad, potenciada por su envejecimiento en contacto con las levaduras.

Maridaje

Excelente acompañante de aperitivos gourmet o arroces de pescado. Perfecto con el salmón y el pescado azul crudo (en sashimi, sushi, carpaccio o tartar) o a la plancha, ya que su acidez equilibra el contenido en grasa de estos pescados. También con carnes blancas poco condimentadas y postres con frutas rojas.

Periodo de consumo

El cava continuará envejeciendo bien en botella siempre que esté en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
+15 meses

VARIETADES:
85% Pinot noir, 15% Xarel·lo y Trepat

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%.
Acidez Total: 7g/l. pH: 2.91. Azúcares residuales: 8 g/l.
Contiene sulfitos

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8°-11°C). Enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador.