



# Ars Collecta Blanc de Noirs

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 gran 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. A su llegada prensado suave en prensa neumática y el mosto se fermentó en pequeñas partidas a 17°C. Después de una crianza de 35 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Blanc de Noirs gran 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

La vendimia 2015 quizás se pueda calificar como una de las mejores de estos últimos años en nuestros viñedos de Costers del Segre, de donde procede parte de la uva Pinot Noir de este cava. La climatología fue muy favorable: la escasa pluviometría favoreció una vendimia muy sana y las temperaturas frescas de noche y cálidas durante el día, una óptima maduración. Aunque el inicio del ciclo se retrasó algo más de lo habitual, las altas temperaturas durante la primavera y verano fueron regulando lo que podríamos considerar un ciclo normal. Las noches frías, los días cálidos y soleados y la ausencia total de lluvias nos permitieron esperar al máximo para conseguir uvas tintas con una excelente maduración fenólica y muy buena intensidad aromática. Se seleccionaron cuidadosamente algunos viñedos por su potencial cualitativo y se vendimiaron en distintos momentos para buscar más riqueza aromática

y complejidad; por lo que son vinos muy sabrosos y agradables. En Conca de Barberà el verano fue muy caluroso y la maduración fue rápida. A mediados de agosto cayeron lluvias que permitieron que las cepas de las viñas más altas —de donde procede nuestro Trepat— se vieran favorecidas. En cuanto a las parcelas de Pinot Noir, el drenaje de los suelos de pizarra permitió que las plantas se recuperaran del calor del verano, sin afectar la sanidad de la uva. En el Penedès, un verano caluroso nos proporcionó uvas Xarel·lo intensas, con una inspiradora definición varietal cuya carga frutal permanece incluso en los cavas más envejecidos.

## Características sensoriales

Color amarillo pajizo intenso con reflejos dorados muy vivos y matices púrpuras consecuencia de la variedad Pinot Noir. De burbuja fina y delicada bien integrada que provoca un rosario perfecto de corona uniforme y duradera. En nariz encontramos exquisitos aromas de flores blancas y también frutos rojos, los matices más genuinos de la uva Pinot Noir. Estos aromas se vuelven a notar en boca, donde muestran cuerpo y notable frescor. Es cremoso, delicado y largo.

## Maridaje

Este cava tiene una extraordinaria elegancia, propiciada por la variedad Pinot noir. Esta elegancia, combinada con la altísima acidez, nos abre un amplio abanico de experiencias gastronómicas. Combina bien con todo tipo de pescado a la sal. También sushi. Carpaccios, aperitivos, entrantes. Arroz con marisco o pescado, platos con pasta y carne (canelones, lasaña). Ideal con postres con frutos rojos.

## Periodo de consumo

Período óptimo 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:  
Crianza +30 meses

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

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 11.5%.  
Acidez Total: 6,8g/l. pH:  
2.85. Azúcares residuales: 8 g/l.  
Contiene sulfitos

AÑADA:  
2015

## Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8°-11°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.