



Guía
Proensa

vinos

Wine
Spectator

Guía Proensa
2017

Anuario de
Vinos 2017

Wine
Spectator
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Gran Reserva

VARIEDADES:
Xarel·lo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%
Acidez Total: 8g/l. pH: 2.95
Azúcares residuales: 11,5g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2009

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 5º-8ºC). 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.

Ars Collecta Paraje La Fideuera

Paraje La Fideuera es una pequeña joya escondida en el Alto Penedés, donde el Xarel·lo muestra toda su expresividad, acidez y elegancia. Las cepas de más de 25 años están en plena madurez y sus raíces se hayan profundamente unidas a este suelo calizo y noble que aporta estructura y riqueza a este gran cava.

Vinificación

Cava elaborado artesanalmente, seleccionando y vendimiando la uva de mayor calidad del Paraje. Vendimia nocturna a principios de Septiembre 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. Seleccionamos la uva, enfriamos y prensamos en prensa neumática; el mosto es fermentado en pequeños depósitos a 17°C. Tras la fermentación se seleccionan los que compondrán el coupage final; el proceso de vinificación se lleva a cabo con especial cuidado puesto que es el más difícil de vinificar debido a la sensibilidad de los vinos Xarel·lo a la oxidación. 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 300 botellas.

Viticultura

Las reservas hídricas que las plantas pudieron hacer durante el invierno y la primavera lograron aliviar el verano seco y caluroso que vino a continuación. Las temperaturas, ligeramente superiores a las habituales del clima mediterráneo, alcanzaron cotas muy elevadas durante el día y más suaves en horas vespertinas. Como en otras ocasiones, la viña pudo ofrecer el mejor potencial gustativo y aromático en su fruto. La maduración alcanzó su momento óptimo a mediados de agosto. Ha sido una vendimia temprana que nos ha dejado cavas con 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 con elegante y delicada burbuja. Buena intensidad aromática, apareciendo en primer plano notas de bajo monte mediterráneo, hinojo y tomillo, resina, anís y fruta blanca (como la pera de agua). Al abrirse en copa emergen nuevos aromas como el laurel y pimienta blanca. El paso de boca es intenso, con volumen, estructura y un buen equilibrio entre la fruta y la acidez. La burbuja es delicada, cremosa y excitante. En el postgusto reaparecen recuerdos de hierbas aromáticas y unos delicados tonos tostados.

Maridaje

Este cava aporta matices organolépticos que van más allá del espectro que nos ofrecen otros cavas. No sólo permiten un amplio abanico de maridajes (marisco, suquet, caldereta, pescados de roca, mejillones, carne condimentada, caza, estofados, etc...) sino que se puede degustar solo para disfrutar de todos sus registros.

Periodo de consumo

El cava continuará envejeciendo bien en botella.