



Ars Collecta Blanc de Blancs 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 único de variedades procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial. Chardonnay, principal variedad de este coupage aporta frescor y potencial de envejecimiento gracias al clima continental, redondeado con Xarel·lo y Parellada del Penedès con clima mediterráneo. Un reserva, complejo, expresivo y con longevidad garantizada.

Vinificación

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial y expresividad. Chardonnay, variedad predominante, de Costers del Segre con clima continental, Xarel·lo procedente de la plana central del Penedès y Parellada de viñedos de altura de Pla de Manlleu ambas zonas 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; un pequeño porcentaje del mosto es vinificado en foudre francés ennoblecando el coupage. Después de una crianza de 15 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Blanc de Blancs 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.

continuos y una corona persistente que indica una buena fermentación en botella. En nariz aparecen suaves notas de tostado, entremezcladas con frutas de hueso: melocotones y nectarinas, sobre un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la larga crianza sobre lías. Muy complejo, con notas elegantes y una amplitud aromática que mejora con el tiempo en la copa. En boca es amplio, complejo, equilibrado y cremoso.

Maridaje

Este cava aporta una extraordinaria untuosidad que le confiere la variedad Chardonnay. Esta untuosidad, combinada con la altísima acidez, nos abre un amplio abanico de combinaciones gastronómicas. Todo tipo de 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 es buen acompañante de menús degustación, aperitivos gastronómicos y postres basados en fruta.

Viticultura

En la añada 2017 se mantuvo un ciclo de sequía que hacía increíble que pudiéramos recoger uvas. En general encontramos un denominador común entre las tres zonas climáticas de las que proceden las uvas de este vino: los rendimientos han sido menores que en los últimos años. La vendimia fue muy temprana y acabó muy temprano, también. Empezamos a recibir uvas unos diez días antes que el año anterior. La ausencia de lluvias propició una sanidad impecable y la paulatina maduración fenólica entre las tres zonas, así como el volumen más reducido, nos permitió recibir la uva de forma inusualmente tranquila.

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:
Reserva: +15 meses

VARIETADES:
85% Chardonnay, 15% Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%.

Acidez Total: 7g/l. pH: 2.91. Azúcares residuales: 8 g/l.

Contiene sulfitos.

AÑADA:
2017

Consejos del enólogo

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

Características sensoriales

A la vista color amarillo cálido con reflejos dorados, limpio y brillante. De burbuja fina que forma rosarios