



Vinos

Anuario de
Vinos 2017

Wine Spectator

Wine
Spectator
2017

GUÍA PEÑÍN

Guía Peñín
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Gran Reserva

VARIETALES:
La Fideuera/Xarel·lo 10%, El Tros
Nou/Pinot Noir 45%, La
Pleta/Chardonnay 45%

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%

Acidez Total: 9,2 g/l

pH: 2,83

Azúcares residuales: 10 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2010

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8° y 11 °C).

Ars Collecta 459

459, la obra magna de la colección Ars Collecta; un cava que rinde homenaje a nuestras 459 añadas. Una selección de Chardonnay, Pinot Noir y Xarel·lo de nuestros mejores viñedos y parajes situados en tres zonas climáticas diferentes.

Vinificación

Es un cava compuesto por tres monovarietales procedente a de cada una de las tres zonas en las que trabajamos habitualmente: dos continentales y una mediterránea: Chardonnay (Costers del Segre), Pinot Noir (Conca de Barberà) y Xarel·lo (Penedès). Para determinar el momento óptimo de vendimia se valoró el potencial de envejecimiento que tenía la calidad de la uva. La vendimia fue manual y nocturna para aprovechar temperaturas bajas y de este modo evitar oxidación es de los mostos y maceraciones de éstos con las partes sólidas. El transporte hasta el prensado se hizo en cajas de 12 Kg y en torno a 15°C, se refrigeró una vez en la bodega. Prensado muy suave con un rendimiento del 50% (50 l/100 kg); así únicamente trabajamos con la porción más noble del mosto y que ayudará a que el futuro cava pueda mantener características de vitalidad a lo largo de los años de envejecimiento. La vinificación de cada varietal se hizo por separado y la mezcla final se hizo justo antes del embotellado. El movimiento de los vinos se hizo utilizando la gravedad y evitando al máximo el uso de sistemas mecánicos; la fermentación se llevó a cabo en pequeños depósitos a temperatura controlada (17°C).

Viticultura

Paraje El Tros Nou/Pinot Noir. En una de las zonas más frías de la D.O. Cava, la sierra de Prades. Suelos de "llicorella" que dan a la uva un toque de mineralidad. La orientación noreste, la altitud y el clima continental moderado, evitan la insolación excesiva y crea un microclima excelente para que el Pinot exprese toda su riqueza de matices.

Paraje La Fideuera/Xarel·lo. Viñedo de más de 25 años situado en el Bajo-Medio Penedès. Suelos calizos de grava, la altitud proporciona contrastes térmicos marcados y la orientación sur del viñedo hacen que el Xarel·lo muestre todo su potencial aromático

de fruta fresca y con una gran estructura y riqueza.

Paraje La Pleta/Chardonnay. A 286m de altitud, orientación sudoeste y clima continental muy marcado. Suelos franco-arcillosos, poco profundos y con poca materia orgánica que favorecen a que la uva adquiera una mayor concentración de aromas y sabores así como un grado de acidez idóneo para largas crianzas pero sin perder las notas frutales frescas.

A diferencia de la tónica que llevábamos en vendimias anteriores, el invierno precedente a las vendimias 2020 fue lluvioso, solamente destacar una ligera disminución de lluvias del mes de julio.

El verano también fue suave, las temperaturas de agosto fueron suaves y nos olvidamos de otros años de canículas extremas, propiciando una vendimia ordenada, en la que las tres variedades del cupaje fueran madurando de forma escalonada, una tras otra.

El inicio de las vendimias se retrasó una semana respecto años anteriores.

En Conca de Barberà, estas particularidades climáticas dieron un Pinot Noir con magnífica madurez fenólica y excelente potencial. El Xarel·lo procedente del Penedès muestra una amplia riqueza gustativa y aromática. El Chardonnay de Costers del Segre ofrece su máxima expresión después de madurar despacio con diurnas suaves y frescas por la noche.

Maridaje

Para acompañar platos suaves, especiados o no, y a base de pescados o carnes. También marida con barbacoas y ahumados suaves; los hojaldres y pastas saladas son una excelente combinación. También es una apuesta segura acompañado de cocina internacional como la japonesa, china o peruana.



vinos

Anuario
de Vinos
2017

Wine Spectator

Wine
Spectator
2017

GUÍAPENÍN
VINO
ESPAÑA

Guía
Peñín
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Gran Reserva

VARIETALES:
La Fideuera/Xarel·lo 10%, El Tros
Nou/Pinot Noir 45%, La
Pleta/Chardonnay 45%

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%

Acidez Total: 9,2 g/l

pH: 2,83

Azúcares residuales: 10 g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2010

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8° y 11 °C).

Ars Collecta 459

Características sensoriales

Debido a los años de envejecimiento de este cava, a la vista sorprende su palidez: no aparecen ni tonalidades pajizas ni síntomas de oxidación; la burbuja es persistente y forma una corona que permanece prolongadamente en la copa. En nariz aparecen notas propias del envejecimiento, como brioche, masa de pan y levaduras, pero sin olvidar flores blancas, almendro y saúco, frutas maduras y frescas; una orquesta de sensaciones. En boca el tacto es cremoso por las burbujas finas, alta densidad por el tiempo de envejecimiento, buena definición, equilibrio, vitalidad y elegante complejidad.