



Ars Collecta Paraje La Pleta

Paraje La Pleta es una pequeña parcela a 286 metros de altitud, orientada al sudoeste, en uno de los mejores terrenos de nuestra bodega. La vid está plantada sobre suelos francos, arcillosos, poco profundos, con muy poca materia orgánica.

Vinificación

Cava elaborado artesanalmente, seleccionando y vendimiando la uva de mayor calidad del Paraje. Vendimia nocturna a mediados de Agosto 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. A su llegada 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. Paraje La Pleta 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 1.400 botellas.

lácteo y agradables notas yodadas. En boca es intenso, voluminoso y amable, con un buen equilibrio y una textura aterciopelada en el paladar. Su burbuja es elegante y cremosa. En el postgusto deja un recuerdo de fruta blanca y recupera esas elegantes notas yodadas. Largo y persistente.

Maridaje

Este cava aporta matices organolépticos nuevos a la expresión habitual de los cavas Chardonnay. Podemos disfrutarlos en un generoso abanico de maridajes, como el marisco, platos de mar condimentados (caldereta, marmitako, zarzuela, bouillabaisse), arroces, carnes guisadas, estofados y ahumados. También se recomienda degustarlo solo para disfrutar de la amplia gama de registros que este cava ofrece.

Periodo de consumo

El cava continuará envejeciendo bien en botella.

Viticultura

En Costers del Segre el verano 2009 tuvo días moderadamente calurosos y noches no tan frescas como otros años. Esta combinación de factores concluyó en una vendimia temprana, pero con una producción que auguraba un buen potencial de envejecimiento. Esto no sucedió en 2008 y por este motivo saltamos de añada. Si los cavas de paraje no reúnen las características básicas de calidad, no los elaboramos. Lo que se presentaba como una vendimia difícil, finalmente derivó en una añada de cavas muy limpios, brillantes y frescos.

Características sensoriales

Amarillo pajizo con reflejos dorados con elegante y delicada burbuja. Intenso aroma con abundante presencia de frutas de agua, y frutas de hueso, acompañadas de elegantes notas de flores blancas. Al abrirse en copa emergen nuevos aromas procedentes de su larga crianza acompañados de un delicado fondo



Guía Peñín
2017



Guía Proensa
2017



Wine Spectator
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Gran Reserva

VARIETADES:
Chardonnay

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%

Acidez Total: 8,7g/l. pH: 2.94

Azúcares residuales: 12g/l

Contiene sulfitos

AÑADA:
2009

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 5°-8°C). 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.