

VINUM NOBILE



D.O. Cava

VILARNAU Gran Reserva Vintage

VARIEDADES DE UVA:

45% Macabeo, 30% Parellada, 15% Chardonnay y 10% Pinot Noir.

VIÑEDO:

Las variedades Macabeo, Chardonnay y Pinot Noir proceden del Paraje “Vilarnau d’Espells”, la parte más alta y aireada de Sant Sadurní d’Anoia, entre la Serralada Litoral y Montserrat. La Parellada crece en La Llacuna, a 700 metros de altitud, uno de los viñedos más elevados del Penedés: alta acidez y aromas florales elegantes.

ELABORACIÓN:

Cada variedad se elabora por separado. Las uvas se enfrían para preservar los precursores aromáticos y evitar oxidaciones. Primera fermentación de mostos flor durante 30 días a 15 °C, seguida del coupage de vinos base. Segunda fermentación en botella con 36 meses de crianza sobre lías. Envejecimiento mínimo de 5 años.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS:

En un cava Gran Reserva se buscan los aromas terciarios que se obtienen con una crianza prolongada. Gracias a la autólisis, la levadura se desintegra y aporta todas sus características, aromas y propiedades durante los 36 meses de crianza. Pero también buscamos que mantenga los aromas primarios de las uvas de las que procede, ya que un cava Gran Reserva con solo aromas terciarios carece de viveza.

SERVICIO Y MARIDAJE:

A temperatura entre 6 y 8° C, es un cava con cuerpo por lo que podríamos acompañarlo con carnes blancas, aves o pescados en salsa. También armoniza a la perfección con platos con setas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com