



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA 2015



WEINLESE 2015

Die Lese begann am 17. August mit den Chardonnay und Pinot Noir Reben, gefolgt von Macabeo und Xarel lo am 24. August. Sie endete am 2. September mit dem Parellada. Wegen des geringen Niederschlags im Frühling und Sommer, befanden sich die Trauben in perfekter Gesundheit bei unterdurchschnittlichen Erträgen. Insgesamt eine kurze Lese mit gesundem Rebgut, die 5-8 Tage früher als gewöhnlich stattfand.

WEINBERGE

Die Weinberge wurden 1991 in der Region Espiells, dem höchsten und windigsten Gebiet von Sant Sadurní d'Anoia auf 250 über NN, angepflanzt. Geschützt durch das Küstengebiet der Serralda im Süden und das Montserrat Gebirge im Norden, profitierten die Weinberge von einem außergewöhnlichen Mikroklima. Die Böden bestehen aus Schwemmland mit drei Schichten: die erste bildet sich aus Lehm und Schlack, die zweite aus Steinen und die dritte, tiefste aus feinem Sand, die "sauló" genannt wird. Diese bilden die Voraussetzung zur Produktion eines Cava mit mediterranen Zügen und einem Hauch Salzigkeit. Der Parellada Weinberg liegt auf 700 m über NN in der Region La Llacuna. Er ist der höchste im Anbaugebiet Penedés. Die hier wachsenden Reben zeichnen sich durch ein hohen Gehalt an Säure und sehr elegante florale Aromen aus.

WEINBEREITUNG

Die Basisweine aus Macabeo, Parellada und Chardonnay, die zur Herstellung des Cava verwendet werden, werden jeweils separat hergestellt. Nach dem Entrappen werden die Trauben gekühlt, um eine Oxidation zu verhindern und die in der Traubenschale sitzenden Aromen zu erhalten. Der Most wird nicht filtriert, sondern wird einer kalten Klärung unterzogen. Die erste Fermentation dauert 30 Tage bei 15°C, gefolgt von der Coupage der drei Grundweine. In der Flasche findet die zweite Gärung statt, bei der die „Saccharomyces cerevisiae bayanus“ Hefe aus Vilarnaus eigener Kollektion den Wein in einen Cava umwandelt und den Alkohol- und CO₂-Gehalt erhöht. Nach der Fermentation reift der Cava 24 Monate auf Feinhefen in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Cava ist eine Balance der drei Aromen, die in Cava zu finden sind. Diese sind die Primäraromen der Trauben, die fruchtig-florale Noten hervorbringen. Die Sekundäraromen, die durch die zweite Fermentation kommen, erinnern an Brot und Backwaren. Die Tertiäraromen, die sich letztendlich während des Reifeprozesses des Cava in der Flasche entwickeln, erinnern an Toast, Nüsse und Honig.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser frische körperreiche Cava sollte bei 6-8°C serviert werden. Er ist idealer Begleiter von weißem Fleisch, Geflügel und Fisch.

FÜR VEGANER GEEIGNET.

Weinbaugebiet: D.O. Cava

Alkohol: 11,5% vol.

TYP: Reserva Brut Nature

PH-Wert: 3,02

Rebsorten: 50% Macabeo,
35% Parellada, 15% Chardonnay

Gesamtsäure: 5,8 g/l

Restzucker: 3 g/l

Ausbau: mehr als 24 Monate in der
Flasche.

Erster verkaufter Jahrgang: 1988