



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

VILARNAU BRUT RESERVA



WEINBERGE

Die Weinberge liegen in Espiells, dem höchsten und windigsten Gebiet von Sant Sadurni d' Anoya. 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 Schlick, 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.

WEINBEREITUNG

Die Basisweine aus Macabeo, Parelada 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. 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 Hefe den Wein in einen Cava umwandelt und die für ihn charakteristischen Bläschen entstehen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

In der Nase komplex. Es finden sich die Primäraromen der Trauben wieder. Dieser Cava soll an die Fruchtaromen der Rebsorten Macabeo, Xarel-lo und Parelada erinnern.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser gehaltvolle Cava sollte bei 6-8°C serviert werden. Sehr frisch und fruchtig ist er ein idealer Aperitif.

FÜR VEGANER GEEIGNET

Herkunft:
D.O. CAVA

Rebsorten: 50% Macabeo,
35% Parelada & 15% Xarel-lo

Ausbau:
Mind. 15 Monate in der Flasche

Alkohol: 11,5% vol

PH-Wert: 3,05

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Restzucker: 10 g/l