

BRUT RESERVA

V
VILARNAU
BARCELONA



WEINBAUGEBIET: D.O. Cava

TYP: Reserva

REBSORTEN: 50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarel·lo.

AUSBAU: mehr als 15 Monate in der Flasche.

ALKOHOL: 11.5% vol.

PH-WERT: 3.055

GESAMTSÄURE: 5.7 g/l

RESTZUCKER: 10 g/l

ERSTER VERKAUFTER JAHRGANG: 1988

GEEIGNET FÜR VEGANER

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 Schlick, die zweite aus Steinen und die dritte, tiefste aus feinem Sand, die "sauló" genannt wird. Diese bilden die Voraussetzung zur Produktion eines Cavas 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. 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 Parellada erinnern.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

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

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es | Tel: +34 956 357 000
CTRA. ESPIELLS, KM 1,4. 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA
BARCELONA (SPAIN) | WWW.VILARNAU.ES

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino