



Cava Brut Joven – 2019 – análisis a la avanzada

Tipo de vino: Blanco seco

Variedades: 40% Xarel.lo cepas viejas, 30% parellada de altura, 20% Chardonnay, 10% Macabeo cepas viejas

Plantación: Xarel.lo y Macabeo en conducción en vaso tradicional. Chardonnay y Parellada en espaldera

Año de plantación: Xarel.lo 1954, Macabeo 1908, Chardonnay 1985 y Parellada 2002

Situación: Xarel.lo y macabeo en la depresión pre litoral a 216 metros de altura. Chardonnay en la plana del Morgades en Banyeras del Penedès a 150 m de altura y la Parellada en el macizo de Font Rubí a 700 metros.

Orientación: Noreste-sureste - **Pendiente:** Plana

Viticultura: Ecológica, Tradicional y de precisión. Rendimiento entre 4.000 y 6.500 kg/ha

Añada: 2019

Vendimia: de 2a semana de septiembre a la 1ª de octubre. A mano con selección de racimos y en caja de 15 kilos. Refrigerando en la propia viña y en ausencia de oxígeno.

Fermentación: A baja temperatura y en deposito de acero inoxidable realizando remontados con nitrógeno cada 15 días.

Crianza: Mínima de 15 meses

Climatología: Año bastante cálido y seco, con algunas semanas a finales de invierno y principios de primavera más frías. Fuertes puntas de calor los meses de julio y julio y un verano caluroso y seco con una irradiación solar muy alta hasta principios de septiembre. La zona alta de Font rubí, Parellada, no tuvo una bajada de temperatura mu fuerte pero si soporto las pequeñas canículas que se dieron en agosto, lo que favoreció una maduración excelente.

Añada 2019: Año de condiciones especiales, con brotación tardía y fuertes golpes de calor a principios del verano. Por suerte, el efecto de las extremas temperaturas se aligeró por la reserva de agua que habían dado las lluvias de abril y mayo y también por el cuidado que se tuvo al hacer los trabajos de poda en verde de una manera suave sin desnudar demasiado las uvas por miedo a dejarlas expuestas en exceso. El crecimiento de las cepas se mantuvo activo hasta el enero pero de una manera moderada y manteniendo el equilibrio de la uva y favoreciendo el mantenimiento de la frescura, los aromas primarios de la fruta y la acidez. Por el efecto de las condiciones del clima en la montaña, fue la uva Parellada la que tuvo la maduración más acelerada llegando a unos contenidos de azúcares muy elevados respecto a su nivel habitual

Análisis visual a la avanzada:

Análisis olfativo:

Análisis gustativo:

Temperatura de servicio:

Maridaje:

AV (gr/l acético): -----

Grado (% vol): -----

SO2 total (ppm): -----

Ph: -----

Azúcares (gr/l): ----

ATS (gr/l): ----