

# Bella Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

## Brut Imperial 2018

*¿Conoce mejores lugares que Barcelona, Bilbao, Madrid o Sevilla para disfrutar el estilo de vida español? La moda, el estilo, la arquitectura, los amigos, las tapas, la elegancia: el art de vivre de España es un verdadero lujo. Bella Conchi es un refrescante placer para celebrar todos sus buenos momentos rodeado de amigos y familia. Hemos seleccionado lo mejor de nuestro país y queremos compartirlo con usted.*

### Vendimia

La añada 2018 del Cava se puede definir como una cosecha de vuelta a la normalización en cuanto a volúmenes de producción. El esfuerzo y la profesionalidad del sector vitivinícola consiguieron contener los ataques de mildiu y el resultado se reflejó en una vendimia de muy buena calidad.

### Vinificación

La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 10 °C para evitar que el color de las pieles manche el mosto. Una vez se ha obtenido el mosto mediante el estrujado y cada variedad ha fermentado por separado a una temperatura constante de 16 °C para preservar sus aromas primarios, el mosto se mezcla y se embotella junto con el vino base. Luego se le añaden la levadura y el azúcar para estimular la formación de burbujas en la botella. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino permanece en contacto con las lías.

### Envejecimiento

Este cava pasa un mínimo de 22 meses en botella. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan con una pérdida mínima de vino espumoso, para luego añadir licor de expedición.

### Notas de cata

**Color:** Amarillo pálido con tonos verdes. Buena liberación de burbujas finas y persistentes, que se elevan lentamente.

**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regaliz que recuerda a las gominolas.

**Boca:** Ligero y fresco, con sabores a frutos rojos. Equilibrado, con buena acidez.

**Maridaje:** Todo tipo de pescado y marisco. Verduras a la plancha, ensaladas y pastas.

AR A E X  
*Grands*  
Spanish Fine Wines

BC  
BELLA CONCHI



### Datos técnicos

|                                  |                                                           |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Varietales                       | 40% Xarel·lo, 30% Macabeo, 20% Parellada, 10% Chardonnay. |
| Edad Viña                        | Promedio de 25 años.                                      |
| Tiempo en botella                | Mínimo de 22 meses.                                       |
| Contenido de Alcohol (vol)       | 12% vol                                                   |
| Total Acidez (gr/l)              | 5,6g/L                                                    |
| pH                               | 3.07                                                      |
| Libre de SO2 (MG/L)              | 17mg/L                                                    |
| Azúcar Residual (GR/L)           | 6g/L (±10% tolerance)                                     |
| Temperatura sugerida para servir | 6-8°C                                                     |
| Vinicultor                       | Joan Rabadà.                                              |