

# Bella Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

## Brut Reserva 2021

*¿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 sequía ha sido la protagonista de todo el ciclo vegetativo 2021, a excepción del mes de septiembre, en el que la lluvia fue casi diaria. En los viñedos más altos, a 600 metros de altitud, tuvimos dos pequeñas nevadas en enero y marzo. Estas nevadas supusieron una reserva de agua para la planta muy importante, ya que consiguieron mitigar los efectos de la sequía en los viñedos de más altura. Fue una vendimia de contrastes ya que la empezamos con una fuerte ola de calor y la terminamos con lluvia casi a diario. A pesar de que la sequía ha reducido la producción, la calidad aromática y el equilibrio en acidez fue excelente

### 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 20 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:** Color verde y oro brillante. Elegante, con finas burbujas.

**Nariz:** En nariz ofrece fresas maduras, grosellas y un toque de regalaz 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	30% Xarel.lo, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.
Edad Viña	10+ Años
Temperatura de Fermentación	16°C
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo 20 Meses (Cava de Guarda Superior)
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6g/L
pH	3,04
Libre de SO2 (MG/L)	14mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	10g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Joan Rabadà.