

Bella Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Reserva 2022

¿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

Las condiciones meteorológicas durante la cosecha 2022 se caracterizaron por las altas temperaturas y las sucesivas olas de calor que se experimentaron a finales de la primavera y principios del verano 2022. Fueron superiores a lo normal, por lo que condicionaron un adelanto de la cosecha respecto al año anterior. También marcaron una notable reducción en el volumen de producción de aproximadamente un 28%. Asimismo, fue una vendimia más corta en el tiempo, ya que las variedades tardías también adelantaron su maduración y se recolectaron antes de las fechas en las que habitualmente se realizan. Sin embargo, el estado fitosanitario de la uva fue muy bueno y se logró una excelente calidad. Se obtuvo un muy buen grado alcohólico y una adecuada madurez fenólica y acidez. La calidad de la fruta muestra una acidez y azúcar ideales para elaborar buenos vinos y cavas, de alta concentración y muy limpios de aroma.

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 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

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 Rabadá.