

Bella Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Reserva

¿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 vendimia comienza a finales de agosto y se extiende hasta finales de octubre. Suele realizarse de forma manual y la uva se transporta a la bodega de vinificación en cajas de 25-30 kgs o en pequeños remolques de acero inoxidable cuando el viñedo está cerca de la bodega.

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 lias.

Envejecimiento

Este cava pasa un mínimo de 15 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.

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	30% Xarel·lo, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.
Edad Viña	10+ Años
Temperatura Fermentado	16°C
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo 15 Meses
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.



JAMES SUCKLING
- 2020 USA

INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
SILVER - 2016 UK

INTERNATIONAL
WINE & SPIRITS
COMPETITION