

# Bella Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

## Brut Selección

¿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 12 meses en botella. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan, para luego añadir licor de expedición.

### Notas de cata

**Color:** Color verde brillante y dorado. 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

*BC*

BELLA CONCHI



## Datos técnicos

Varietales	30% Xarel·lo, 30% Macabeo, 30% Parellada, 10% Chardonnay.
Edad Viña	10+ Años
Temperatura de Fermentación	16°C
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6g/L
pH	3,06
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



MUNDUS VINI  
SILVER - 2016  
Germany



INTERNATIONAL  
WINE & SPIRITS  
COMPETITION