

Villa Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Blush

Fiel a su filosofía, el fundador de Araex Javier R Galarreta ha seleccionado excelentes viñedos y unas modernas instalaciones para producir un cava «diferente». Desde 2009, se dedica a viajar por Cataluña buscando socios capaces de producir un vino espumoso elegante y fresco. En el corazón del Penedès halló finalmente los viñedos y las calidades que buscaba para elaborar ese estilo de vino. Durante el proceso, falleció en julio de 2010 la madre de Javier, Conchi, quien no llegó a probar y saborear el fruto del último desafío de su hijo. Villa Conchi no solo es un cava moderno y elegante, muestra de lo que puede ofrecer España, sino también un homenaje a una mujer que siempre fue fuente de inspiración en elegancia y distinción.

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

Este cava Rosado se elabora con uvas de la icónica variedad Trepat. La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva de la variedad Trepat es transportada rápidamente a la bodega. Una vez filtrado el mosto, se añaden levaduras al vino base para comenzar el proceso de fermentación a una temperatura constante de 16 °C y preservar así sus aromas primarios. 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 12 meses en botella para alcanzar la categoría de Cava de Guarda. Después de este periodo, 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: Atractivo color rojo cereza claro, muy pálido y sofisticado. Burbujas finas y persistentes.

Nariz: Buena intensidad, con aromas limpios de frutos rojos.

Boca: Fresco, afrutado, agradable, con buena estructura y de intensidad media.

Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo. También como acompañamiento de ensaladas elaboradas, paellas de marisco y pescado asado.

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Villa Conchi



Datos técnicos

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Varietales | 100% Trepat. |
| Edad Viña | Más de 10 años. |
| Temperatura de Fermentación | 16°C |
| Período de Fermentación y Maceración | 9 Días |
| Tiempo en botella | Mínimo de 12 Meses (Cava de Guarda). |
| Contenido de Alcohol (vol) | 11,5% vol |
| Total Acidez (gr/l) | 5,4 g/L |
| pH | 3.07 |
| Libre de SO2 (MG/L) | 13 mg/L |
| Azúcar Residual (GR/L) | 10g/L (±10% tolerance). |
| Temperatura sugerida para servir | 7-8°C |
| Vinicultor | Joan Rabadá. |



MUNDUSVINI
GOLD - 2023
Germany