

# Villa Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

## Brut Organic

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

En nuestros viñedos viejos de agricultura ecológica, 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. 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, para luego añadir licor de expedición.

### Notas de cata

**Color:** Color verde brillante y dorado. Elegante, con finas burbujas.

**Nariz:** buena intensidad con aromas frutales y matices tostados.

**Boca:** Fresco, cálido, proporcionado y redondo, con un final largo.

**Maridaje:** Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y para acompañar ensaladas, arroces elaborados y platos ligeros de pescado.

ARAEX  
Grands  
Spanish Fine Wines



Villa Conchi



## Datos técnicos

Varietales	30% Xarel, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.
Edad Viña	Más de 20 años de promedio.
Viñedos	Viñedos viejos con certificación ecológica en la mejor zona del Penedès.
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	15 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 12 Meses (Cava de Guarda).
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,12 g/L
pH	3,5
Libre de SO2 (MG/L)	26 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	12 g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	8-12°C
Vinicultor	Joan Rabadá.