

Villa Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Reserva 2022

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

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. 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 18 meses en botella para alcanzar la categoría de Cava de Guarda. 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 dorado más profundo con matices verdosos. Elegante, con finas burbujas.

Nariz: Buena intensidad con aromas de frutas maduras y matices tostados que recuerdan a mantequilla, fruto del contacto más prolongado con las lías.

Boca: Fresco, cálido, agradable y redondo, con sensación láctea, cremosa y de frutos secos al final.

Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo, pero también es un buen acompañante para la comida. Acompaña bien platos de pescado (tanto a la plancha como en salsa) y también puede acompañar carnes blancas o calderetas de pescado, puesto que se trata de

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Villa Conchi



Datos técnicos

Varietales	30% Xarel, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.
Edad Viña	Más de 10 años.
Temperatura de Fermentación	16°C
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 18 meses (Cava de Guarda Superior).
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6 g/L
pH	3,06
Libre de SO2 (MG/L)	14 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	10 g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Joan Rabadà.