

Villa Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Reserva

El desafío de situar a los vinos españoles en el sector exclusivo de los mercados internacionales comenzó en 1993. Javier Ruiz de Galarreta estaba convencido de que las bodegas familiares de alto nivel poseían un gran potencial para los mercados de exportación, por lo que fundó una compañía común de exportación para las fincas de alta calidad de la Rioja Alavesa y otras zonas productoras de vino líderes en España. Veinte años más tarde se lleva a cabo una celebración. Fiel a su filosofía inicial, Javier 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

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 16 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: 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

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	30% Xarel, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.
Edad Viña	Más de 10 años.
Temperatura de Fermentación	16°C
Periodo de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 16 meses (Cava de Guarda).
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.



IWC - 2022 UK



JAMES SUCKLING
- 2021 USA



JAMES SUCKLING
- 2020 USA



CONCOURSE
MONDIAL DE
BRUXELLES