

Villa Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Brut Rosé

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

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 15 °C. El mejor mosto se obtiene presionando ligeramente las uvas, de forma que no contenga sustancias tánicas que confieran acidez al vino. 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: De un atractivo rojo cereza. Burbujas finas y persistentes.

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

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

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

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	3,05
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 Rabadá.



JAMES SUCKLING
- 2020 USA



IWC - 2016 UK



CONCOURSE
MONDIAL DE
BRUXELLES
2017 - 2017