Villa Conchi

D.O. CAVA – Comtats De Barcelona

Brut Selección

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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Villa Conchi

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 ºC 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 ºC 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 ºC, 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 período, 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, con un tono afrutado suave pero vibrante y con un final largo y redondo.
Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo. También como acompañamiento para tapas, ensaladas, risotto y quesos (especialmente de oveja), así como platos ligeros de pescado y marisco. Incluso con alcachofas y espárragos, que son difíciles de maridar.

Datos tecnicos

Varietales	30% Xarel, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.
Edad Viña	Más de 25 años.
Temperatura de Fermentación	16ºC
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)	5,6 g/L
pH	3.04
Libre de SO2 (MG/L)	14 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	10 g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	6-8ºC
Vinicultor	Joan Rabadá.

91 POINTS
DECANTER – 2021
UK

MUNDUSVINI
GOLD – 2020
Germany

MUNDUSVINI
GOLD – 2019
Germany

DECANTER ASIA
BEST OF
SPARKLING – 2014