

# Villa Conchi

D.O. CAVA – Comtats De Barcelona

## Extra Brut Imperial 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 en la botella. 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 22 meses en botella. 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:** Amarillo pálido con tonos verdes. Buena liberación de burbujas finas y persistentes, que se elevan lentamente.

**Nariz:** Fino, fresco y frutal en nariz, con buena intensidad. Agradables aromas de panadería al fondo gracias a la crianza de 22 meses en botella en contacto con las lías.

**Boca:** Fresco, cálido, proporcionado y redondo, con un final largo. Bien estructurado en boca, fresco y con un regusto largo y suave. Limpio, complejo y equilibrado. Con una cremosidad que recuerda a la fruta madura.

**Maridaje:** Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y como acompañamiento para ensaladas, arroces y pescados. Marida muy bien con platos elaborados, platos con salsas y quesos, gracias a su complejidad, fruto de la crianza de 22 meses en botella en contacto con

ARAEX  
Grands  
Spanish Fine Wines



Villa Conchi



## Datos técnicos

Varietales	40% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada, 10% Chardonnay.
Edad Viña	Promedio de 25 años.
Temperatura de Fermentación	16°C
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 22 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6g/L
pH	3,07
Libre de SO2 (MG/L)	17mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	6g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Joan Rabadà.