

Villa Conchi

D.O. CAVA - Comtats De Barcelona

Villa Conchi Gran Reserva 2012

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

El excelente clima primaveral de este año, sin heladas, se prolongó hasta el verano, que fue seco y caluroso, y estas fueron las condiciones en las que se llevó a cabo la recolección. Aunque las vides habían producido menos uvas por la falta de lluvias, su calidad era excelente y estaban completamente libres de enfermedades. La vendimia del Chardonnay comenzó temprano, en agosto, porque el cava no necesita mucha graduación alcohólica y se tomó la decisión de recolectar las uvas antes de que estuvieran completamente maduras.

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 30 meses en botella para alcanzar la categoría de Cava de Guarda Superior. 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 intenso con reflejos dorados de oro viejo.

Nariz: Aroma de intensidad alta, manzana al horno, orejones, tostados (avellana) y agradables notas de bollería (brioche, mantequilla) con un final de toques ahumados y tostados (a medida que envejece en botella).

Boca: Fresco, cálido, proporcionado y redondo, con un final largo. Su larga crianza sobre lías lo convierte en un Cava estructurado y sedoso, persistente en boca y con una burbuja bien integrada.

Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y para acompañar ensaladas, arroces elaborados y platos ligeros de pescado. Sin embargo, la larga crianza y el contacto con el menos lo convierte en un acompañante perfecto para platos de "alta cocina" así com

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	40% Xarel, 30% Macabeo, 20% Parellada, 10% Chardonnay
Edad Viña	Promedio de más de 40 años.
Viñedos	Las zonas más antiguas del Alt Penedès.
Temperatura de Fermentación	14-16°C
Tiempo en botella	Mínimo de 30 Meses (Cava de Guarda Superior).
Contenido de Alcohol (vol)	12% vol
Total Acidez (gr/l)	5,45 g/L
pH	3,08
Libre de SO2 (MG/L)	19 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	6 g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	10-12°C
Vinicultor	Joan Rabadá