DESDE 1551
CODORNÍU

REINA MA CRISTINA

Blanc de Noirs Vintage 2012

BRUT RESERVA

DESDE 1897

Reina María Cristina nació para rendir homenaje a la Reina Regente Mª Cristina, quién concedió el título de "Proveedor de la Real Casa" a Codorníu en 1897.

En 2010 se relanza como el primer cava Blanc de Noirs elaborado exclusivamente con la variedad tinta Pinot Noir: "un cava exquisito blanco con aromáticos y gustativos a flores blancas y frutos rojos, matices típicos la uva tinta Pinot Noir".

Viticultura Las uvas Pinot Noir proceden de viñedos propios. Codorníu dispone de los más antiguos y extensos viñedos de esta variedad, en España, que cultiva desde hace 25 años. Esta variedad es difícil de cultivar por su delicadeza. Exige cuidado y atención durante todo el ciclo; evitar que las uvas sufran stress hídrico, excesiva exposición al sol, además de técnicas específicas de poda, emparrado y cuidado del viñedo. Por esta razón Codorníu eligió una zona idónea para su cultivo, Conca de Barberà, donde el clima continental suave favorece una óptima concentración de la fruta, un mayor cuerpo e intensidad aromática. Los suelos son pedregosos, evitan un excesivo vigor de la viña y aportan aromas minerales. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos.

Añada 2012 La añada comenzó con un invierno frío y escasas precipitaciones, seguido de una primavera muy lluviosa hasta junio, que provocó un mal cuajado de la flor y una menor cantidad de uva en viñedo. l verano transcurrió con temperaturas suaves y la viña trabajó en muy buenas condiciones, madurando lentamente y en ausencia de precipitaciones.
La uva Pinot Noir entró en bodega con un perfecto estado sanitario y una perfecta maduración que hacen de 2012 una excelente cosecha para este producto.

Vinificación La planificación de la vendimia es uno de los puntos cruciales de la elaboración del cava; se busca el estado óptimo de maduración y color en la piel y se procede a su recogida. El transporte a la bodega es muy rápido y se realiza a una temperatura de sólo 10ºC para evitar que la piel desprenda su color y se tinte el mosto.
Nuestro sistema de prensado suave permite extraer el mejor mosto, parando el proceso de prensado cuando las pieles empiecen a aportar color y así evitamos la tinción del mosto. Los mostos fermentan por separado y posteriormente se realiza el coupage que se embotella junto al licor de tiraje. Las botellas realizan la segunda fermentación seguida de un periodo de crianza en contacto con las lías de las levaduras en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante (15-17ºC). Este es el llamado método tradicional. Es una cava Reserva que pasa un mínimo de 15 meses en la bodega. Posteriormente se eliminan las lías y se dosifica una cantidad de licor de expedición que determina su dosaje Brut.

Características Sensoriales Color amarillo pajizo intenso con reflejos dorados muy vivos y matices púrpuras consecuencia de la variedad Pinot Noir. De burbuja fina y delicada bien integrada que provoca un rosario perfecto de corona uniforme y duradera.
En nariz encontramos exquisitos aromas de flores blancas y también frutos como la frambuesa, grosella y fresas, los matices más emblemáticos de la Pinot Noir. Estos aromas se vuelven a notar en la boca, que muestra un gran cuerpo y notable frescor. Resulta cremoso, delicado y largo en el paladar.

Maridaje Es un cava donde reinan los aromas procedentes de la uva y por tanto es un excelente acompañante de pescados a la sal. Resulta perfecto con sushi y Carpaccio, y también es un buen aliado para aperitivos y entrantes.
Ideal para tomar con postres donde la fruta es la protagonista.

Características Técnicas

Región
Denominación de Origen Cava

Variedades
Pinot Noir

Crianza
Reserva

Añada
2012

Tipo
Brut

Análisis
Grado alcohólico: 11,5º - 12º
Azúcares residuales: 8-10 gr/l.

Consejos del Enólogo
Consumir frío (entre 6º-8ºC). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubierta con agua, sal y hielo.
Evitar enfriamientos bruscos en el congelador.
Se puede almacenar verticalmente.

CODORNÍU, S.A. Avda. Jaume Codorníu s/n. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Tel: +34 93 505 15 51 Email: codinfo@codorniu.es www.codorniu.es