



Ars Collecta Blanc de Blancs

Ars Collecta, el legado de casi cinco siglos de saber hacer enológico. La experiencia y el exhaustivo conocimiento de nuestros viñedos, han permitido crear este coupage único de variedades procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial. Chardonnay, principal variedad de este coupage aporta frescor y potencial de envejecimiento gracias al clima continental, redondeado con Xarel·lo y Parellada del Penedès con clima mediterráneo. Un gran reserva, complejo, expresivo y con longevidad garantizada.

Vinificación

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial y expresividad. Chardonnay, variedad predominante, de Costers del Segre con clima continental, Xarel·lo procedente de la plana central del Penedès y Parellada de viñedos de altura de Pla de Manlleu ambas zonas con clima mediterráneo. Vendimia nocturna a principios de agosto aprovechando la temperatura fresca y evitando la oxidación de los aromas de la uva. A su llegada prensado suave en prensa neumática y el mosto se fermentó en pequeñas partidas a 17°C; un pequeño porcentaje del mosto es vinificado en foudre francés ennoblecando el coupage. Después de una crianza de 35 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Blanc de Blancs gran reserva tiene una larga vida por delante. Todo el proceso que seguimos para la elaboración de este cava tiene como objetivo respetar lo que nos da la tierra y conseguir un cava fresco y con elevado potencial de envejecimiento.

Viticultura

La vendimia 2015 quizás se pueda calificar como una de las mejores de estos últimos años en nuestros viñedos de Costers del Segre. La climatología fue muy favorable: la escasa pluviometría favoreció una vendimia muy sana y las temperaturas frescas de noche y cálidas durante el día, una óptima maduración. Aunque el inicio del ciclo se retrasó algo más de lo habitual, las altas temperaturas durante la primavera y verano fueron igualando lo que podríamos considerar un ciclo normal. Las noches frías, los días cálidos y soleados y la ausencia total de lluvias nos permitieron esperar al máximo para conseguir uvas blancas con plena maduración y muy buena intensidad aromática. Se seleccionaron minuciosamente algunos viñedos por su potencial cualitativo y se vendimiaron en

distintos momentos para buscar más riqueza aromática y complejidad; por lo que esperamos vinos muy sabrosos y agradables. Un año excepcional para blancos. En el Penedès, un verano caluroso nos proporcionó uvas Xarel·lo intensas, con una inspiradora definición varietal cuya carga frutal permanece incluso en los cavas más envejecidos. Vendimia: A partir del 8 de Agosto. Tiraje: Junio 2016

Características sensoriales

A la vista color amarillo cálido con reflejos dorados, limpio y brillante. De burbuja fina que forma rosarios continuos y una corona persistente que indica una buena fermentación en botella. En nariz aparecen suaves notas de tostado, entremezcladas con frutas de hueso: melocotones y nectarinas, sobre un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la larga crianza sobre lías. Muy complejo, con notas elegantes y una amplitud aromática que mejora con el tiempo en la copa. En boca es amplio, complejo, equilibrado y cremoso.

Maridaje

Este cava aporta una extraordinaria untuosidad que le confiere la variedad Chardonnay. Esta untuosidad, combinada con la altísima acidez, nos abre un amplio abanico de combinaciones gastronómicas. Todo tipo de frutos del mar (gambas, cigalas, vieiras, percebes), pescados con salsas suaves y preparados en crudo (sashimi, sushi, carpaccio o tartar), bacalao, rape, todo tipo de arroces, carnes poco condimentadas y ahumados. También es buen acompañante de menús degustación, aperitivos gastronómicos y postres basados en fruta.

Periodo de consumo

Período óptimo de consumo: El cava continuará envejeciendo bien en botella siempre que esté en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Crianza +30 meses

VARIETADES:
85% Chardonnay, 15% Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%.
Acidez Total: 7g/l. pH: 2.91. Azúcares residuales: 8 g/l.
Contiene sulfitos.

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8°-11°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Recomendamos su almacenamiento vertical.