Ars Collecta Grand Rosé

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 de varietales procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los varietales muestran su mayor potencial. Pinot Noir del Segrià (continental) principal varietal, aporta frescor y potencial de envejecimiento. Trepat de Conca de Barberà (continental) y Xarel•lo del Penedès (mediterráneo) complementan el coupage. Un gran reserva, complejo, expresivo y longevo.

Vinificación

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos donde los varietales muestran su mayor potencial y expresividad. Pinot Noir, varietal predominante, de Costers del Segre con clima continental, Trepat también de clima continental de Conca de Barberà y Xarel•lo de la plana central del Penedès con clima mediterráneo. Vendimia nocturna a principios de agosto aprovechando la temperatura fresca y evitando la oxidación de los aromas de la uva. Para este cava buscamos una óptima maduración de la uva Pinot Noir que nos aporte el mejor potencial de color en la piel además de una buena acidez y un moderado grado alcohólico. Tras despalillar la uva, la prensamos suavemente en prensa neumática y dejamos que ésta macere en la prensa y dejamos el mosto en contacto con la piel de la uva durante unas 2 horas. Seguidamente inicia la fermentación a una temperatura de entre 15º y 17ºC. Después de una crianza de 35 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Grand Rosé 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, de donde procede parte de la uva Pinot Noir de este cava. 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 regulando 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 tintas con una excelente maduración fenólica y muy buena intensidad aromática. Se seleccionaron cuidadosamente algunos viñedos por su potencial cualitativo y se vendimiaron en distintos momentos para buscar más riqueza aromática y complejidad; por lo que son vinos muy sabrosos y agradables. En Conca de Barberà el verano fue muy caluroso y la maduración fue rápida. A mediados de agosto cayeron lluvias que permitieron que las cepas de las viñas más altas —de donde procede nuestro Trepat— se vieran favorecidas. En cuanto a las parcelas de Pinot Noir, el drenaje de los suelos de pizarra permitió que las plantas se recuperaran del calor del verano, sin afectar la sanidad de la uva. 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.

Características sensoriales

Delicado color rosado salmón de tonalidad media. Burbuja fina y delicada corona.En nariz aparecen aromas intensos de frambuesa, mora y fresa entremezclados con un ligero aroma cítrico que potencia los anteriores y aporta frescor. En boca resaltan las notas a frutos rojos, propias de la variedad Pinot Noir. Resulta fresco, equilibrado y las burbujas favorecen la sensación de cremosidad, potenciada por su envejecimiento en contacto con las levaduras.

Maridaje

Excelente acompañante de aperitivos gourmet o arroces de pescado. Perfecto con el salmón y el pescado azul crudo (en sashimi, sushi, carpaccio o tartar) o a la plancha, ya que su acidez equilibra el contenido en grasa de estos pescados. También con carnes blancas poco condimentadas y postres con frutas rojas.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Crianza +30 meses

VARIEDADES:
85% Pinot noir, 15% Xarel·lo y Trepat

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%.
Acidez Total: 6,5g/l. pH: 2.89. Azúcares residuales: 8 g/l.
Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8º-11ºC). 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.

Ars Collecta Grand Rosé

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

VARIEDADES:
85% Pinot noir, 15% Xarel·lo y Trepat

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%.
Acidez Total: 6,5g/l. pH: 2.89. Azúcares residuales: 8 g/l.
Contiene sulfitos

AÑADA:
2015

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8º-11ºC). 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.