



Un cava que conmemora el año que se inicia la saga Codorníu, 1551. Combinación de juventud y nobleza, su aroma es un original equilibrio conseguido con las 3 variedades tradicionales. Las suaves notas afrutadas de la Macabeo que combinan con la elegancia y la sutileza de la Parellada y se unen a la complejidad y estructura que aporta la Xarel·lo a este cava. Una cupada concebida para convertir a 1551 en un cava para ser degustado en cualquier momento.

Viticultura Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu 1551 proceden básicamente del Penedès, de la zona de clima más Mediterráneo de la D.O. Cava, donde las variedades autóctonas muestran toda su tipicidad. Se cultivan en viñedos seleccionados por nuestro equipo de viticultura que trabaja a lo largo de todo el año para mejorar continuamente los cultivos, realizar seguimientos de maduración, determinar momentos de vendimia para que la uva llegue a nuestras cavas en las mejores condiciones mediante un rápido y cuidadoso transporte a la bodega. En cuanto a los métodos de cultivo, habitualmente se alternan la conducción en vaso y espaldera y la poda corta para Macabeo y Parellada y larga, para Xarel·lo.

Vinificación Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. La primera en madurar es la Macabeo (a finales de agosto), seguida por la Xarel·lo y finalmente, la Parellada (inicios de octubre). Tras el despallado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionadas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15° y 17°C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 17°C) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 9 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido y el degüelle. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales del cava. Por último, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

Datos Técnicos

Región
Denominación de Origen Cava

Tipo
BRUT, BRUT NATURE

Variedades
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Análisis
Grado alcohólico: 11,5° - 12°
Azúcares residuales:
0-3 gr/l. Brut Nature
8-10 gr/l. Brut

Consejos del Enólogo
Consumir frío (entre 6°-8°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. Se puede almacenar verticalmente.

Período óptimo de consumo
Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.



Características Sensoriales

- Color amarillo pajizo pálido. Burbuja fina, persistente y bien integrada.
- Aromas primarios propios de las variedades utilizadas (cítricos, flor de almendro, etc.) complementados con los aromas de crianza, como la miel, el pan tostado, etc.
- En boca, burbujas finas y con un equilibrado frescor.

Maridaje Es ideal como aperitivo o como acompañamiento de tapas.