



GRAN CODORNIU

VINTAGE 2011

Pinot Noir

Gran Codorniu es el fiel reflejo de una uva, un terruño y una añada.

La mejor expresión de la uva Pinot Noir de nuestros viñedos más antiguos. Codorniu fue pionero en el cultivo de esta variedad y esta larga experiencia nos han permitido dar un paso adelante y crear un cava exclusivo, que realza los matices únicos de esta variedad y de la añada. Un brut rosado atrevido, elegante y de bellísimos tonos cereza pálido. Un cava de aroma intenso a frutos rojos y cítricos, lleno de frescor y vivacidad y que es distinto, único y auténtico.

Añada 2011 En 2011 el invierno fue muy frío y lluvioso. Con el estallido de la primavera, las temperaturas comenzaron a subir de manera significativa, junto con frecuentes lluvias hasta mediados de junio, lo que nos hizo prever una cosecha temprana.

Durante el verano, julio y principios de agosto, las temperaturas fueron moderadas en comparación con otros veranos. Un final de agosto cálido junto a la falta de lluvias a partir de junio, se tradujo en un adelanto de dos semanas de la cosecha.

Las uvas llegaron a bodega con muy buenas características de maduración y sanidad. 2011 ha sido una gran cosecha para este cava.

Viticultura Las uvas Pinot Noir utilizadas en la elaboración de Gran Codorniu proceden de viñedos propios. Estos viñedos son los más antiguos de España (>25 años) y están situados en una zona idónea para su cultivo, Riudabella, donde el clima continental suave favorece una óptima concentración de la fruta, un mayor cuerpo e intensidad aromática. Los suelos son pedregosos, lo que evita un excesivo vigor del viñedo. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia de la uva Pinot Noir tiene lugar hacia mediados de agosto y siempre se lleva a cabo durante la noche, con el fin de mantener las uvas lo más frescas posible y así mantener sus aromas íntegros.

Vinificación Planificamos el momento óptimo de vendimia, buscando 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 despallillar la uva, dejamos que ésta macere, dejando el mosto en contacto con la piel de la uva durante unas 3 o 4 horas. Seguidamente se filtra el mosto, ya de color rosado, y se procede a iniciar la fermentación a una temperatura de entre 15° y 17°C. Posteriormente se embotella el vino 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 (15-17°C). Éste es el llamado método tradicional. En total, el vino pasará un mínimo de 12 meses en la bodega.

Características Sensoriales

- A la vista: Delicado color rosado salmón de tonalidad media. Burbuja fina y delicada corona.
- En nariz: A los aromas intensos de frambuesa, mora y fresa se une un ligero aroma cítrico que potencia los anteriores y le aporta frescor.
- En boca resaltan las notas a frutos rojos, 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 consistentes 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.

Datos Técnicos

Región
Denominación de Origen Cava

Tipo
BRUT

Variedades
Pinot Noir 100%

Análisis
Grado alcohólico: 11,5° - 12°
Azúcares residuales: 6-8 gr/l.

Consejos del Enólogo
Consumir frío (entre 6°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua, 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.

