



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2021
Cava Brut Nature Reserva

- Ficha técnica

- Technical sheet



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2021

Cava Brut Nature Reserva

Color amarillo paja con suaves reflejos dorados, burbujas finas y constantes, aromas limpios y equilibrados con notas de frutas y tonos terciarios, en boca se presenta ligero y suave con pequeños matices de crianza.

Origen:

Finca Can Fontanals, viticultura ecológica, viñas de Macabeo, Xarel·lo y Parellada, plantadas desde 1.978 hasta 1.988, cultivadas en espaldera. Los suelos son profundos y bien drenados de textura franca, franco-limosa con pequeñas acumulaciones de carbonato de calcio lo que nos asegurará una cosecha equilibrada incluso en años de sequía.

Cosecha 2021:

Veníamos de una de las cosechas más escasas de las últimas décadas, de un año (2020) de muchas lluvias, a partir de diciembre hubo un cambio radical en lo que a la pluviometría se refiere, desapareciendo estas por completo, hasta principios de vendimia sólo cayeron 163-lts. Esta sequía y a las temperaturas moderadas de la primavera propiciaron un año agrícola fácil y relajado.

La floración de las distintas variedades fue perfecta

La vendimia empezó con normalidad y nos sorprendió, por la escasa pluviometría se preveía un año de concentración de azúcares y bajada de rendimiento, no fue así. En resumen, cosecha sana y muy equilibrada

Variedades:

70% Xarel·lo 25% Macabeo 5% Parellada

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del alboro, prensado suave a muy baja presión con prensas neumáticas, aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14º y 16º). Clarificado natural por decantación.

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, embotellado junto las levaduras y el "licor de tiraje" (azúcar ecológico) para la realización de la segunda fermentación en botella a principios de año -methode tradicional-. Degüelle a temperatura natural, sin congelar el cuello de la botella. Fecha de degüelle en la contra etiqueta.

Crianza:

Cava de Guarda Superior, crianza mínima de 24 meses de reposo en la cava.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12.00 %vol.

Acidez volátil: 0.19,-gr/lit.

Acidez total: 5.7-gr/L.T.

PH: 2.98



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2021

Cava Brut Nature Reserva

A straw yellow color with soft golden highlights, fine and constant bubbles, clean and balanced aromas with hints of fruit and tertiary tones. On the palate is smooth and light with slight nuances of the aging.

Vineyards:

The Can Fontanals Estate, organic viticulture, vineyards of Macabeo, Xarel·lo and Parellada, planted from 1978 to 1988, cultivated in trellises. The soils are deep and well drained with a loamy, loamy-silty texture with small accumulations of calcium carbonate, which will ensure a balanced harvest even in years of drought.

2021 Harvest:

We came from one of the scarcest harvests in recent decades, from a year (2020) of a lot of rain, starting in December there was a radical change in terms of rainfall, these disappearing completely, until the beginning of the harvest only 163,-lts fell. This drought and the moderate spring temperatures made for an easy and relaxed agricultural year. The flowering of the different varieties was perfect. The harvest started normally and surprised us; due to the low rainfall, a year of sugar concentration and a drop in yield was expected, but this was not the case. In short, healthy and very balanced harvest

Varieties:

Indigenous grape varieties 70% Xarel·lo 25%Macabeo 5%Parellada.

Winemaking:

Night harvest to avoid oxidation and take advantage of the mild temperatures of dawn, gentle pressing at very low pressure with pneumatic presses, use of the free-run juice (60%), fermented in a stainless steel tank at a controlled temperature (between 14º and 16º). Natural clarifying by decantation.

Production:

Cold filtered and with tartaric stabilization, bottled in conjunction with selected yeasts and "licor de tiraje" (organic sugar) for the second fermentation in the bottle at the beginning of the year -traditional method-.

Disgorge at natural temperature, without freezing the neck of the bottle
Disgorgement date on the back label.

Aged:

Guarda Superior Cava, minimum aging of 24 months rest in the cava.

Analytical data:

Alcohol content: 12.00 %vol.
Volatile acidity: 0.19,-gr/lit.
Total acidity: 5.7-gr/L.T.
PH: 2.98

