



LA TICOTA 2018

Cava Brut Nature Gran Reserva

- Ficha técnica

-Technical sheet



LA TICOTA 2018

Cava Brut Nature Gran Reserva

De color limpio y brillante con tonos dorados, burbujas finas y corona abundante, en nariz desprende aromas terciarios típicos de la larga crianza, en boca se presenta complejo y con largo y agradable post-gusto.

Origen:

Finca Can Fontanals, viticultura ecológica, parcela única “La Ticota”, plantada en 1940 y cultivada durante décadas por nuestros ancestros. Esto nos ha permitido adquirir un gran conocimiento sobre esta parcela. Los viñedos viejos presentan un equilibrio natural que, aunque se traduce en un menor rendimiento, ofrece un potencial excepcional para la producción de uvas. Estas uvas poseen una mayor concentración de sabores y una expresión más auténtica del terroir, lo que resulta en un vino de calidad superior. El suelo es de tipo medio, con buena capacidad de retención de agua y ligeramente arcilloso calcáreo.

Cosecha 2018:

El año agrícola empezó con poca agua y nos recordó a las cosechas anteriores. Sin embargo, a partir de enero la situación cambió: no dejó de llover, en pequeñas cantidades, pero durante muchos días. Fue la primavera más lluviosa desde 1969.

Esto provocó la aparición de brotes de *mildiu* que resultaron muy difíciles de controlar. Podríamos decir que 2018 fue uno de los peores años desde el punto de vista agrícola; un año de gran esfuerzo y trabajo en el viñedo para conseguir una buena cosecha.

Una primavera templada y un verano caluroso dieron lugar a un avance significativo en el inicio de la vendimia, que, gracias a la generosa pluviosidad del año agrícola, fue abundante y de buena calidad.

Variedades:

100% Xarel·lo

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 14° y 16°). Clarificado natural por decantación.

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, embotellado junto las levaduras y el “licor de tiraje” 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.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12%vol.
Acidez volátil: 0.18,-gr/lt.
Acidez total: 5.9-gr/L.T.
PH: 3.07



LA TICOTA 2018

Cava Brut Nature Gran Reserva

A clean and bright colour, with golden nuances, fine bubbles, and abundant crown, on the nose it has the typical tertiary aromas of lengthy ageing and on the palate, it is complex and it has a long and pleasant aftertaste.

Vineyard:

Can Fontanals Estate. Organic viticulture, unique plot “La Ticota”, planted in 1940 and cultivated for decades by our ancestors. This has allowed us to acquire great knowledge about this plot.

The old vineyards present a natural balance that, although it translates into lower yields, offers exceptional potential for grape production. These grapes have a higher concentration of flavors and a more authentic expression of the terroir, resulting in a superior quality wine. The soil is of medium type, with good water retention capacity and slightly clayey limestone.

2018 Harvest:

The agricultural year began with little rainfall, reminiscent of previous vintages. However, from January onwards the situation changed — it rained continuously, in small amounts but over many days. It turned out to be the wettest spring since 1969.

This led to the appearance of mildew outbreaks that were very difficult to control. We could say that 2018 was one of the most challenging years from an agricultural standpoint — a year that demanded great effort and dedication in the vineyard to achieve a good harvest.

A mild spring and a hot summer brought about a significant advance in the start of the harvest, which, thanks to the generous rainfall of the season, was both abundant and of high quality.

Varieties:

Indigenous grape variety: 100% Xarel·lo

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. Natural clarifying by decantation.

Production:

Cold filtered and with tartaric stabilization, bottled in conjunction with selected yeasts and “licor de tiraje” 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.

Analytical data:

Alcohol content: 12%vol.
Volatile acidity: 0.18,-gr/Lt.
Total acidity: 5.9-gr/L.T
PH: 3.07

