



LA TICOTA 2017

Cava Brut Nature Gran Reserva

- Ficha técnica

- Technical sheet



LA TICOTA 2017

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 1.940, con un rendimiento medio de unos 6.000,-kg. Ha. y año. Suelo de tipo medio, con buena capacidad retentiva de agua, ligeramente arcilloso calcáreo.

Cosecha 2017:

Veníamos de tres años consecutivos de fuerte sequía. A finales de 2016 y al principio del ciclo vegetativo, lluvias generosas predecían un buen año, durante la primavera seguimos con la misma tónica, lluvias moderadas, pero bien caídas, favoreciendo al desarrollo vegetal de la planta

Aun haciendo una poda más corta de lo habitual para buscar el equilibrio acidez-azúcares, la planta acusó la falta de recursos hídricos de cosechas anteriores, dejando la cosecha en un 40% de menos producción promedio según la variedad

Un verano muy caluroso hizo que se avanzara mucho el inicio de la vendimia, reduciéndose por ello el contraste térmico día/noche tan necesario para la buena maduración de la uva.

Variedades:

100% Xarel-lo

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del albor, 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 manual sin congelar el cuello de la botella. Fecha de degüelle en la etiqueta.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12.00%vol.
Acidez volátil: 0.10,-gr/lit.
Acidez total: 5.1-gr/L.T.
PH: 3.03



LA TICOTA 2017

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", Xarel·lo vines, planted in 1940, with an average yearly yield of 6000 Kg/Ha. Medium type soil with good water retention, light calcareous clay.

2017 Harvest:

We were coming from three consecutive years of severe drought. At the end of 2016 and at the beginning of the vegetative cycle, generous rains predicted a good year, during the spring we continued with the same trend, with moderate rains. The vegetal development of the plant even though pruning was shorter than usual to achieve the acidity-sugar balance, the plant suffered from a lack of water resources from previous harvests, leaving the harvest with 40% less average production depending on the variety. A very hot summer caused the start of the harvest to be much advanced, thereby reducing the day/night thermal contrast so necessary for the proper ripening of the grapes.

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-. Natural disgorgement without freezing the neck of the bottle, disgorgement date on the label.

Analytical data:

Alcohol content: 12.00%vol.
Volatile acidity: 0.10,-gr/lit.
Total acidity: 5.1-gr/L.T

