



CAN FONTANALS 2021

Cava Brut Nature Reserva

- Ficha técnica

-Technical sheet



CAN FONTANALS 2021

Cava Brut Nature Reserva

De color dorado pálido, limpio y brillante, burbujas finas y persistentes, en nariz muestra aromas de fruta blanca madura, flores y frutos secos. En boca se presenta elegante y estructurado, con acidez equilibrada y postgusto largo y envolvente.

Origen:

Can Fontanals, un homenaje a la trayectoria artística de nuestra madre, Fina Via. Una cuidada selección de viñedos singulares e históricos de la finca: "Font de la Canya" (Xarel·lo, 1991), rodeada de bosque, suaviza los calores estivales y genera un microclima ideal para la maduración lenta; y "La Caseta" (Macabeu, 1987), situada en una suave vaguada junto al torrente dels Gorgs, sobre suelos arcillo-calcáreos de textura franco-limosa, que aportan mineralidad y frescura. Una viticultura respetuosa y poco intervencionista da como resultado un vino auténtico, elegante y definido, apto para largas crianzas.

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% Macabeu, 30% 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, con aprovechamiento del mosto flor (60%). Las dos variedades fermentan por separado para preservar la identidad de cada viñedo. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificación natural por decantación.

Elaboración:

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-.

Fecha de degüelle en la contra etiqueta.

Degüelle a temperatura natural, sin congelar el cuello de la botella.

Crianza:

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

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12.00 %vol.

Acidez volátil: 0.2-gr/lit.

Acidez total: 5.9-gr/L.T.

PH: 3.0



CAN FONTANALS 2021

Cava Brut Nature Reserva

Pale golden in color, clean and bright, with fine and persistent bubbles. On the nose, it shows aromas of ripe white fruit, flowers, and dried fruits. On the palate, it is elegant and well-structured, with balanced acidity and a long, enveloping finish.

Vineyards:

Can Fontanals, a tribute to the artistic journey of our mother, Fina Via. A carefully selected blend of singular and historic vineyards from the estate: “**Font de la Canya**” (Xarel·lo, 1991), surrounded by forest, which softens the summer heat and creates a microclimate ideal for slow ripening; and “**La Caseta**” (Macabeu, 1987), located in a gentle hollow beside the Gorgs stream, on clay-limestone soils with a loam-silty texture, providing minerality and freshness. A respectful, minimally interventionist approach to viticulture results in a wine that is authentic, elegant, and well-defined, suitable for extended aging.

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% Macabeu 30 % Xarel·lo

Winemaking:

Night harvesting to avoid oxidation and take advantage of the mild early-morning temperatures. Gentle pressing at very low pressure using pneumatic presses, with a 60% yield of free-run juice. The two varieties are fermented separately to preserve the identity of each vineyard. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Natural clarification by decantation.

Production:

Bottled with the yeasts and the “tirage liqueur” (organic sugar) to carry out the second fermentation in the bottle at the beginning of the year – méthode traditionnelle.

Disgorgement date on the back label.

Disgorge at natural temperature, without freezing the neck of the bottle.

Aged:

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

Analytical data:

Alcohol content: 12.00 %vol.

Volatile acidity: 0.2,-gr/lit.

Total acidity: 5.9-gr/L.T.

PH: 3.0

