AVINYÓ
CAVA

AVINYÓ ROSÉ “SUBLIM” 2024

Brut Rosé Sublim

- Ficha técnica

-Technical sheet

ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

VEGAN

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

avinyo@avinyo.com · www.avinyo.com

AVINYÓ ROSÉ “SUBLIM” 2024

Brut Reserva Rosado

De color cereza, brillante y con buena burbuja. En nariz presenta buena intensidad aromática, destacando la frambuesa y tonos licorosos. En boca es suave fresco y con pinceladas herbáceas con un muy buen carácter varietal.

Origen:

Finca La Fassina, viticultura ecológica, ubicada en el límite geográfico de Avinyonet del Penedès, gozan de suelos fértiles, profundos y bien drenados, de textura franco-argilolimosa gracias a su privilegiada ubicación se beneficia de un régimen de lluvias superior a la media del resto de nuestras fincas. Si a esta singularidad le añadimos que queda ubicada en una zona profunda protegida de los vientos de levante, nos encontramos en un enclave óptimo para su cultivo.



Cosecha 2024:

Preocupados por la elevada pérdida de cepas causada por la extrema sequía de los últimos años, el otoño volvió a ser seco. Con la llegada de la primavera, recibimos con alegría las generosas lluvias caídas durante el segundo trimestre del año (218 mm). Pudimos controlar el mildiu, que durante unas semanas nos mantuvo en alerta, así como la plaga de mosquito verde, que hacía años que no veíamos.
Las lluvias devolvieron la vida a nuestros viñedos, que recuperaron su verdor. Todo hacía prever una cosecha igual o incluso mejor que la de 2023: poca uva, pero de buen tamaño. Sin embargo, un julio caluroso nos obligó a adelantar el inicio de la vendimia, ante los primeros signos de sufrimiento de las cepas.
Finalmente, la cosecha resultó ser más escasa de lo esperado, con menos kilos de los previstos y distintos ritmos de maduración.

Variedades:

100% Pinot Noir

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del alboreo, 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:

Guarda Superior, crianza mínima de 18 meses de reposo en la bodega.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 11.5 %vol.
Acidez volátil: 0.3,-gr/lt.
Acidez total: 5,-gr/L.T.
PH: 3.2

ES-ECO-019-CT Agricultura UE

VEGAN

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

avinyo@avinyo.com · www.avinyo.com

AVINYÓ ROSÉ “SUBLIM” 2024

Brut Reserva Rosé

Cherry coloured, bright and with a nice bubble. On the nose presents a good aromatic intensity, bringing out the raspberry and liquor tones. On the palate it is soft, fresh and with herbaceous touches, it has a very good varietal character.

Vineyards:

Finca la Fassina, organic viticulture. Located on the geographical border of Avinyonet de Penedès, the soil is fertile, deep and well-drained. It benefits from a rainfall regime that is higher than the average of the rest of our estates. If we add to this singularity that it is located in a deep area protected from the easterly winds, we find that it is an optical enclave for good cultivation.

2024 Harvest:

Concerned by the significant loss of vines caused by the extreme drought of recent years, the autumn was once again dry. With the arrival of spring, we welcomed the generous rainfall recorded during the second quarter of the year (218 mm). We managed to control downy mildew, which had kept us on alert for several weeks, as well as the leafhopper pest, which we had not seen in our vineyards for years.
The rainfall brought our vineyards back to life, restoring their green appearance. Everything pointed towards a harvest equal to, or even better than, that of 2023: lower yields, but with good-sized grapes. However, a hot July forced us to bring forward the start of the harvest, as the first signs of vine stress began to appear.
Ultimately, the harvest proved to be smaller than expected, with lower yields than anticipated and varying ripening rates.

Varieties:

100% Pinot Noir

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, with a minimum ageing period of 18 months in the cellar.

Analytical data:

Alcohol content: 11.5 %vol.
Volatile acidity: 0.3,-gr/lt.
Total acidity: 5-gr/L.T.
PH: 3.2



ES-ECO-019-CT Agricultura UE

VEGAN

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

avinyo@avinyo.com · www.avinyo.com