



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2019

Cava Brut Nature Reserva

- Ficha técnica

-Technical sheet



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2019

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, con un rendimiento alrededor 10.000 kg/ Ha. 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 2019:

A diferencia del año anterior fue una campaña muy plácida. Llovió cuando debía y la climatología nos respetó en los momentos más delicados, siendo este un año de mínima intervención en la viña. Año de pluviometría moderada (básicamente en otoño y primavera) temperaturas suaves y verano NO muy caluroso, esto retrasó significativamente la maduración y por consiguiente el inicio de la vendimia. Empezamos entre unos 8-10 días más tarde que lo que venía siendo habitual favoreciendo así la maduración. Con un grado una acidez y un PH muy equilibrados fue una de las mejores vendimias de los últimos años. Moderada producción y excelente calidad

Variedades:

70% Xarel·lo 25% Macabeo 5% Parellada

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" (azúcar ecológico) 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.

Crianza:

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

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12,30 %vol.

Acidez volátil: 0.29,-gr/lit.

Acidez total: 5.2-gr/L.T.

PH: 3.17



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2019

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, with a production of less than 10.000 kg/Ha. 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.

2019 Harvest:

In contrast to the previous year, it was a very placid campaign. It rained when it should and the weather spared us in the most delicate moments, being a year of minimal intervention in the vineyard. Year of moderate rainfall (basically in autumn and spring), mild temperatures and NOT very hot summer, this significantly delayed ripening and therefore the start of the harvest. We started 8-10 days later than usual, that was good for ripening. With a very balanced acidity and PH, it was one of the best vintages in recent years. Moderate production and excellent quality.

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 14° and 16°). 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-.
Natural disgorgement without freezing the neck of the bottle, disgorgement date in the label.

Aged:

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

Analytical data:

Alcohol content: 12,30 %vol.
Volatile acidity: 0.29,-gr/lit.
Total acidity: 5.2-gr/L.T.
PH: 3.17

