



Ars Collecta Paraje La Fideuera

Paraje La Fideuera es una pequeña joya escondida en el Alto Penedés, donde el Xarel·lo muestra toda su expresividad, acidez y elegancia. Las cepas de más de 25 años están en plena madurez y sus raíces se hayan profundamente unidas a este suelo calizo y noble que aporta estructura y riqueza a este gran cava.

Vinificación

Cava elaborado artesanalmente, seleccionando y vendimiando la uva de mayor calidad de la Finca. Vendimia nocturna a mediados de agosto aprovechando la temperatura fresca y así evitando la oxidación de los aromas de la uva, de forma manual y en pequeñas cajas. La uva se trasladó en un camión refrigerado hasta nuestra micro bodega donde se elaboran esta gama de cavas: El Celler Jaume. A su llegada seleccionamos la uva, enfiamos y prensamos en prensa neumática; el mosto fermentó en pequeños depósitos a 17°C. Tras la fermentación se seleccionaron los vinos que compondrán el coupage final; el proceso de vinificación se lleva a cabo con especial cuidado puesto que es el más difícil de vinificar debido a la sensibilidad que tienen los vinos Xarel·lo a la oxidación. Finca La Fideuera es un cava que ha envejecido lentamente durante más de 90 meses a temperatura constante de 14°C entre los gruesos muros de la que fue la primera cava de Codorníu. Producción muy limitada.

Características sensoriales

Amarillo pajizo con reflejos dorados con elegante y delicada burbuja. Buena intensidad aromática, apareciendo en primer plano notas de monte mediterráneo, hinojo y tomillo, resina, anís y fruta blanca (como la pera de agua). Al abrirse en copa emergen nuevos aromas como el laurel y pimienta blanca. El paso de boca es intenso, con volumen, estructura y un buen equilibrio entre la fruta y la acidez. La burbuja es delicada, cremosa y excitante. En el post gusto reaparecen recuerdos de hierbas aromáticas y unos delicados tonos tostados.

Maridaje

Este cava aporta matices organolépticos que van más allá del espectro que nos ofrecen otros cavas. No sólo permiten un amplio abanico de maridajes (marisco, suquet, caldereta, pescados de roca, mejillones, carne condimentada, caza, estofados, etc...) sino que se puede degustar solo para disfrutar de todos sus registros.

Viticultura

El otoño anterior a la vendimia fue suave y lluvioso. El invierno fue más largo de lo habitual en la zona del Penedès, a la primavera le costó empezar y ello ocasionó una demora en el inicio del ciclo en las vides. Comparando las temperaturas y pluviometría con el año anterior, la temperatura se redujo dos grados y cayó el doble de lluvia de lo que se ha convertido en habitual. La vegetación fue vigorosa y el rendimiento se incrementó entre un 10% y un 20%. La maduración fue lenta y el contenido de azúcar fue moderado y 2013 fue una buena vendimia. Los niveles de acidez, que consideramos como un factor de calidad, fueron altos. Las condiciones climáticas durante la vendimia fueron muy buenas, gracias a la ausencia de lluvia. Los vinos base de Xarel·lo de este año son limpios y buenos, como es el caso de los de la finca La Fideuera.

Periodo de consumo

El cava continuará envejeciendo bien en botella.

Guía Proensa

vinos

Wine Spectator

Guía Proensa
2017

Anuario de
Vinos 2017

Wine
Spectator
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Gran Reserva

VARIETADES:
Xarel·lo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%
Acidez Total: 8,2 g/l
pH: 2.97
Azúcares residuales: 9 g/l

AÑADA:
2013

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 5°-8°C). Enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Recomendamos su almacenamiento vertical.