

CODORNÍU

ARS COLLECTA

ARS COLLECTA BLANC DE
BLANCS RESERVA ECO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Cava

VARIETALES

85% Chardonnay
15% Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS

Alcohol : 11.5%
Azúcares residuales: 9 gr/l
Contiene sulfitos

ENVEJECIMIENTO

18 meses



Codorníu Ars Collecta es el legado de casi cinco siglos de saber hacer enológico. La experiencia y el exhaustivo conocimiento de nuestros viñedos han permitido crear este coupage de tres variedades procedentes de dos zonas climáticas y de tres zonas en cuyos viñedos las uvas muestran su mejor expresión. Chardonnay aporta frescor y potencial de envejecimiento gracias al clima continental.

Xarel·lo y Parellada proceden del Penedès, de clima mediterráneo. Un cava joven complejo, expresivo y muy fresco.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

A la vista color muy pálido en donde los reflejos dorados son muy suaves. A pesar de su juventud la burbuja es muy fina y forma rosarios continuos y una corona persistente que indica una lenta fermentación en botella. .



En nariz aparecen las notas de fruta fresca; flores blancas, con presencia también de frutas de hueso: melocotones y nectarinas. Cava elegante con una amplitud aromática que mejora con el tiempo en la copa.



En boca es amplio, complejo, equilibrado y cremoso.



MARIDAJE

Todo tipo de frutos del mar (gambas, cigalas, vieiras, percebes), pescados sin salsas o bien en crudo (sashimi, sushi, carpaccio o tartar), bacalao, rape, todo tipo de arroces, carnes poco condimentadas y ahumados. También es buen acompañante de aperitivos gastronómicos y postres basados en fruta.



CODORNÍU
ARS COLLECTA



Codorníu Ars Collecta es el legado de casi cinco siglos de saber hacer enológico. La experiencia y el exhaustivo conocimiento de nuestros viñedos han permitido crear este coupage de tres variedades procedentes de dos zonas climáticas y de tres zonas en cuyos viñedos las uvas muestran su mejor expresión. Chardonnay aporta frescor y potencial de envejecimiento gracias al clima continental. Xarel·lo y Parellada proceden del Penedès, de clima mediterráneo. Un cava joven complejo, expresivo y muy fresco.

VITICULTURA. AÑADA 2022

En el Segrià, de donde procede el Chardonnay que compone el 34% de la uva de este cava, la vendimia 2022 fue menos cuantiosa, pero de calidad excelente. Las uvas muestran un buen equilibrio y una acidez excelente.

En Penedès, la cosecha fue menor que otros años debido a la ausencia de lluvias durante todo el ciclo, inferior a los ocho últimos años. El avance fenológico fue lento debido a las temperaturas moderadas y las lluvias de finales de agosto propiciaron el desarrollo de las bayas, especialmente en las variedades Chardonnay y Macabeo. La sanidad fue muy buena.

VINIFICACIÓN

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos donde las uvas muestran su mayor potencial y expresividad. Chardonnay, de Costers del Segre con clima continental; Xarel·lo, procedente de la plana central del Penedès y Parellada de viñedos de altura de Pla de Manlleu ambas, zonas con clima mediterráneo. Vendimia nocturna a principios de agosto aprovechando la temperatura fresca y evitando la oxidación de los aromas de la uva. A su llegada, hacemos un prensado suave en prensa neumática y fermentamos el mosto en pequeñas partidas a 17°C; un pequeño porcentaje del mosto es vinificado en foudre francés, ennoblecando el coupage. Hace una crianza de 9 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas. Todo el proceso que seguimos para la elaboración de este cava tiene como objetivo respetar lo que nos da la tierra y conseguir un cava joven, fresco y versátil.