



Ars Collecta Blanc de Blancs

Ars Collecta, el legado de casi cinco siglos de saber hacer enológico. La experiencia y el exhaustivo conocimiento de nuestros viñedos, han permitido crear este coupage único de variedades procedentes de dos zonas climáticas y de viñedos donde los variedades muestran su mayor potencial. Chardonnay, principal variedad de este coupage aporta frescor y potencial de envejecimiento gracias al clima continental, redondeado con Xarel·lo y Parellada del Penedès con clima mediterráneo. Un gran reserva, complejo, expresivo y con longevidad garantizada.

Vinificación

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos donde las uvas muestran su mayor potencial y expresividad. Chardonnay, variedad predominante, 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, ennobleciendo el coupage. Después de una crianza de 18 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Blanc de Blancs Reserva tiene una larga vida por delante. 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 fresco y con elevado potencial de envejecimiento.

Viticultura

En el Segrià, de donde procede el Chardonnay que compone el 85% de la uva de este cava, la vendimia 2019 se considera una de las mejores de los últimos 20 años. El verano fue seco y no excesivamente caluroso, a excepción de alguna ola de calor a final del verano. La casi ausencia de lluvias y las noches especialmente frías, permitió vendimiar cada viña en su punto óptimo. Las variedades tintas, como la Pinot Noir, tienen un perfil maduro, intenso y sabroso. En la otra zona de donde proceden las otras dos variedades, Penedès, el patrón de la añada fue muy similar: las temperaturas muy elevadas y la falta de lluvia propiciaron una producción un poco más escasa, pero con una sanidad y una concentración impresionantes.

Características sensoriales

A la vista color amarillo cálido con reflejos dorados, limpio y brillante. De burbuja fina que forma rosarios continuos y una corona persistente que indica una buena fermentación en botella. En nariz aparecen suaves notas de tostado, entremezcladas con frutas de hueso: melocotones y nectarinas, sobre un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la larga crianza sobre. Muy complejo, con notas elegantes y una amplitud aromática que mejora con el tiempo en la copa. En boca es amplio, complejo, equilibrado y cremoso.

Maridaje

Este cava aporta una extraordinaria untuosidad que le confiere la variedad Chardonnay. Esta untuosidad, combinada con la altísima acidez, nos abre un amplio abanico de combinaciones gastronómicas. Todo tipo de frutos del mar (gambas, cigalas, vieiras, percebes), pescados tanto con salsas suaves como elaborados en crudo (sashimi, sushi, carpaccio o tartar), bacalao, rape, todo tipo de arroces, carnes poco condimentadas y ahumados. También es buen acompañante de menús degustación, aperitivos gastronómicos y postres basados en fruta.

Periodo de consumo

El cava continuará envejeciendo bien en botella siempre que esté en condiciones adecuadas de almacenamiento.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
Reserva (+18 meses)

VARIETADES:
85% Chardonnay, 15% Xarel·lo y Parellada

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%
Acidez Total: 7,4g/l
pH: 3,04
Azúcares residuales: 9 g/l
Contiene sulfitos.

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 8°-11°C). Si es necesario, 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.