



Ars Collecta Blanc de Noirs

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 viñedos, donde muestran su mejor expresión. Pinot Noir del Segrià (de clima continental) es la variedad predominante y aporta frescor y potencial de envejecimiento. Por otra parte, Trepát, de Conca de Barberà (continental) y Xarel·lo, del Penedès (mediterráneo) complementan el coupage.

Vinificación

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos donde las uvas muestran su mayor potencial y expresividad. Pinot Noir, variedad predominante, de Costers del Segre con clima continental, Trepát también de clima continental de Conca de Barberà y Xarel·lo de la plana central del Penedès 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 prensado suave en prensa neumática y el mosto se fermentó en pequeñas partidas a 17°C. Después de una crianza de 18 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Blanc de Noirs 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 la añada 2017 encontramos patrones comunes entre las tres zonas de donde proceden las uvas de este cava: se mantuvo un ciclo de sequía que hacía increíble que pudiéramos recoger uvas. Si bien los rendimientos fueron menores que los años anteriores, la sanidad fue impecable y la concentración fue impresionante. En Costers del Segre, aunque la vendimia fue muy temprana y acabó muy temprano, transcurrió de forma paulatina, sin sobresaltos. En Conca de Barberà, los rendimientos fueron moderados y las uvas tintas muestran una gran concentración de aromas. Y en Penedès, de donde la procede la uva Xarel·lo, aunque recogimos menos uvas, los aromas son limpios y bien definidos. Las buenas acideces auguran que los de esta añada serán cavas aptos para la guarda.

Características sensoriales

Color amarillo pajizo intenso con reflejos dorados muy vivos y matices púrpuras consecuencia de la variedad Pinot Noir. De burbuja fina y delicada bien integrada que provoca un rosario perfecto de corona uniforme y duradera. En nariz encontramos exquisitos aromas de flores blancas y también frutos rojos, los matices más genuinos de la uva Pinot Noir. Estos aromas se vuelven a notar en boca, donde muestran cuerpo y notable frescor. Es cremoso, delicado y largo.

Maridaje

Este cava tiene una extraordinaria elegancia, propiciada por la variedad Pinot noir. Esta elegancia, combinada con la altísima acidez, nos abre un amplio abanico de experiencias gastronómicas. Combina bien con todo tipo de pescado a la sal. También sushi. Carpaccios, aperitivos, entrantes. Arroz con marisco o pescado, platos con pasta y carne (canelones, lasaña). Ideal con postres con frutos rojos.

Periodo de consumo

Periodo óptimo 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% Pinot Noir, 15% Xarel·lo y Trepát

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11.5%.
Acidez Total: 7,6 g/l.
pH: 2.85. Azúcares residuales: 9 g/l.
Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

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.