

CODORNÍU

ARS COLLECTA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Cava

VARIEDADES

85% Pinot Noir
15% Xarel·lo y Trepat

ANÁLISIS

Alcohol: 11.5%
Residual sugars: 7 gr/l
Contains sulfites

ENVEJECIMIENTO

18 meses



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 (clima continental), variedad predominante, aporta frescor y potencial de envejecimiento. Trepat, de Conca de Barberà (clima continental) y Xarel·lo; del Penedès (clima mediterráneo) complementan el coupage. Un cava reserva, complejo, expresivo y longevo.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Delicado color rosado salmón de tonalidad media. Burbuja fina y delicada corona.



En nariz aparecen aromas intensos de frambuesa, mora y fresa entremezclados con un ligero aroma cítrico que potencia los anteriores y aporta frescor.



En boca resaltan las notas a frutos rojos, propias de la variedad Pinot Noir. Resulta fresco, equilibrado y las burbujas favorecen la sensación de cremosidad, potenciada por su envejecimiento en contacto con las levaduras.



MARIDAJE

Excelente acompañante de aperitivos gourmet o arroces de pescado. Perfecto con el salmón y el pescado azul crudo (en sashimi, sushi, carpaccio o tartar) o a la plancha, ya que su acidez equilibra el contenido en grasa de estos pescados. También con carnes blancas poco condimentadas y postres con frutas rojas.



CODORNÍU

ARS COLLECTA



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 (clima continental), variedad predominante, aporta frescor y potencial de envejecimiento. Trepát, de Conca de Barberà (clima continental) y Xarel·lo; del Penedès (clima mediterráneo) complementan el coupage. Un cava reserva, complejo, expresivo y longevo

VITICULTURA

La vendimia comenzó el 27 de julio, la cosecha más temprana realizada en nuestras ficas del Segrià, Raimat. Las altas temperaturas de junio y julio aceleraron el proceso de maduración. Por otro lado, las uvas estaban muy sana y con buena acidez para los vinos base de cava. Llegaron a la bodega con buen equilibrio de maduración fenólica, y los vinos resultantes muestran amplios y limpios aromas frutales. Los rendimientos fueron bastante buenos, gracias a una excelente sanidad y a la ausencia total de estrés hídrico. En resumen, 2022 fue una campaña bastante buena, con la excepcional vendimia adelantada para los vinos de cava.

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. Para este cava buscamos una óptima maduración de la uva Pinot Noir que nos aporte el mejor potencial de color en la piel además de una buena acidez y un moderado grado alcohólico. Tras despalillar la uva, la prensamos suavemente en prensa neumática y dejamos que las uvas maceren en la prensa. Dejamos el mosto en contacto con la piel de la uva durante unas 2 horas. Seguidamente inicia la fermentación a una temperatura de entre 15º y 17ºC. Después de una crianza de 18 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Grand Rosé 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.