



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2022

Cava Brut Nature Reserva

- Ficha técnica

-Technical sheet



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2022

Cava Brut Nature Reserva

Color amarillo paja con suaves reflejos dorados, burbujas finas y constantes, aromas limpios y equilibrados con notas de frutas y tonos terciarios, en boca se presenta ligero y suave con pequeños matices de crianza.

Origen:

Finca Can Fontanals, viticultura ecológica, viñas de Macabeo, Xarel·lo y Parellada, plantadas desde 1.978 hasta 1.988, cultivadas en espaldera. Los suelos son profundos y bien drenados de textura franca, franco-limosa con pequeñas acumulaciones de carbonato de calcio lo que nos asegurará una cosecha equilibrada incluso en años de sequía.

Cosecha 2022:

El último trimestre de 2021 y el invierno fueron muy secos, con pocas lluvias otoñales. Debido a esto, no se llenaron las reservas hídricas en el subsuelo. Las primeras lluvias llegaron a mediados de marzo y finales de abril, con 32 litros en junio y nada más... Este es el resumen de un año que ha resultado ser muy parecido al 2016. Aparte de la extrema sequía, nos acompañaron desde mayo cuatro olas de calor intenso y muy largas que deshidrataron la planta, haciéndola sufrir hasta el último momento. Esto llevó a un adelanto del comienzo de la vendimia en unos 10 días respecto a lo que es habitual. En resumen, esta vendimia ha estado marcada por la excelente calidad y sanidad de la uva, aunque con un rendimiento de casi un 40% menor.

Variedades:

70% Xarel·lo 25% Macabeo 5% Parellada

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del alboro, prensado suave a muy baja presión con prensas neumáticas, aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14º y 16º). Clarificado natural por decantación.

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, embotellado junto las levaduras y el "licor de tiraje" (azúcar ecológico) para la realización de la segunda fermentación en botella a principios de año -methode tradicional-. Degüelle a temperatura natural, sin congelar el cuello de la botella. Fecha de degüelle en la contra etiqueta.

Crianza:

Cava de Guarda Superior, crianza mínima de 24 meses de reposo en la cava.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12.00 %vol.
Acidez volátil: 0.21, -gr/Lt.
Acidez total: 5.8-gr/L.T.
PH: 3.00



AVINYÓ BRUT NATURE RESERVA 2022

Cava Brut Nature Reserva

A straw yellow color with soft golden highlights, fine and constant bubbles, clean and balanced aromas with hints of fruit and tertiary tones. On the palate is smooth and light with slight nuances of the aging.

Vineyards:

The Can Fontanals Estate, organic viticulture, vineyards of Macabeo, Xarel·lo and Parellada, planted from 1978 to 1988, cultivated in trellises. The soils are deep and well drained with a loamy, loamy-silty texture with small accumulations of calcium carbonate, which will ensure a balanced harvest even in years of drought.

2022 Harvest:

The last quarter of 2021 and the winter were very dry, with few autumn rains. As a result, the water reserves in the subsoil were not filled. The first rain arrived in mid-March and late April, with 32 liters in June and nothing more... This is the summary of a year that has turned out to be very similar to 2016. Apart from the extreme drought, we experienced four intense and prolonged heatwaves from May that dehydrated the plants, causing them to suffer until the very last moment. This led to an advance in the start of the harvest by about 10 days compared to what is usual. In summary, this harvest has been marked by the excellent quality and health of the grapes, although with a yield that is almost 40% lower.

Varieties:

Indigenous grape varieties 70% Xarel·lo 25% Macabeo 5% Parellada.

Winemaking:

Night harvest to avoid oxidation and take advantage of the mild temperatures of dawn, gentle pressing at very low pressure with pneumatic presses, use of the free-run juice (60%), fermented in a stainless steel tank at a controlled temperature (between 14° and 16°). Natural clarifying by decantation.

Production:

Cold filtered and with tartaric stabilization, bottled in conjunction with selected yeasts and "licor de tiraje" (organic sugar) for the second fermentation in the bottle at the beginning of the year -traditional method-.

Disgorge at natural temperature, without freezing the neck of the bottle
Disgorgement date on the back label.

Aged:

Guarda Superior Cava, minimum aging of 24 months rest in the cava.

Analytical data:

Alcohol content: 12.00 %vol.
Volatile acidity: 0.21,-gr/lt.
Total acidity: 5.8-gr/L.T.
PH: 3.00

