



AVINYÓ BRUT RESERVA 2023

Cava Brut Reserva

- Ficha técnica

-Technical sheet



AVINYÓ BRUT RESERVA 2023

Cava Brut Reserva

Burbuja media y muy abundante que emergen a la superficie formando un rosario, de color amarillo pálido y brillante con reflejos verdosos. En nariz es fresco limpio y agradable, con buena intensidad aromática, aromas primarios de frutas y flores. En boca, dulzura agradable bien combinada con la acidez.

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 2023:

Una cosecha determinada por una pluviometría excepcionalmente baja, con únicamente 197 mm frente a una media histórica superior a 500 mm, generando un estrés hídrico severo desde el inicio del ciclo vegetativo. A pie de campo, el año se caracterizó por una intervención mínima y por una sanidad vegetal excelente, sin aparición de enfermedades, aunque la cepa tuvo que soportar condiciones extremas de calor y una ausencia prolongada de agua que condicionaron su desarrollo. La vendimia se inició de forma anticipada para evitar un mayor sufrimiento de la planta y avanzó con rapidez, completándose en un período inusualmente corto. A pesar de las limitaciones hídricas, la uva alcanzó un nivel notable de calidad, aunque los rendimientos fueron muy reducidos, en conjunto, la añada puede considerarse de excelente calidad, pero marcada por una producción claramente insuficiente y profundamente condicionada por un clima extremo.

Variedades:

60% Xarel·lo 25% Macabeo 15% Parellada.

Vinificación:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del albor, prensado suave a muy baja presión con prensas neumáticas, aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14° y 16°). 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 18 meses de reposo en la cava.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12%vol.
Acidez volátil: 0.2,-gr/lt.
Acidez total: 5.5-gr/L.T.
PH: 3,07



AVINYÓ BRUT RESERVA 2023

Cava Brut Reserva

Medium and very abundant bubbles that emerge to the surface forming a rosary, pale yellow and bright with greenish reflections. On the nose it is fresh, clean and pleasant, with good aromatic intensity, primary aromas of the fruit and flowers. On the palate, pleasant sweetness well combined with the acidity.

Vineyards:

The Can Fontanals Estate. Organic viticulture, Vineyards of Macabeo, Xarel·lo and Parellada, planted from 1978 until 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.

2023 Harvest:

A harvest defined by exceptionally low rainfall, with only 197 mm compared to a historical average of over 500 mm, generating severe water stress from the beginning of the vegetative cycle. In the field, the year was characterized by minimal intervention and excellent plant health, with no appearance of diseases, although the vines had to endure extreme heat and a prolonged lack of water that affected their development. The harvest began early to prevent further stress on the plants and progressed quickly, completing in an unusually short period. Despite the water limitations, the grapes reached a remarkable level of quality, although yields were very low. Overall, the vintage can be considered of excellent quality but marked by clearly insufficient production and profoundly influenced by extreme weather conditions.

Varieties:

Indigenous grape varieties: 60% Xarel·lo 25% Macabeo 15% 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 18 months rest in the cava.

Analytical data:

Alcohol content: 12 %vol.
Acidity volatil: 0.2,-gr/lit.
Acidity total: 5.5-gr/L.T.
PH: 3.07

