



AVINYÓ ROSÉ “SUBLIM” 2023

Cava Brut Rosé Sublim

- Ficha técnica

-Technical sheet



AVINYÓ ROSÉ “SUBLIM” 2023

Cava Brut Reserva Rosado

De color cereza, brillante y con buena burbuja. En nariz presenta buena intensidad aromática, destacando la frambuesa y tonos licorosos. En boca es suave fresco y con pinceladas herbáceas con un muy buen carácter varietal.

Origen:

Finca La Fassina, viticultura ecológica, ubicada en el límite geográfico de Avinyonet del Penedès, gozan de suelos fértiles, profundos y bien drenados, de textura franco-argilolimoso gracias a su privilegiada ubicación se beneficia de un régimen de lluvias superior a la media del resto de nuestras fincas. Si a esta singularidad le añadimos que queda ubicada en una zona profunda protegida de los vientos de levante, nos encontramos en un enclave óptimo para su cultivo.

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 periodo 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:

100% Pinot Noir

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 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: 0.19,-gr/lt.
Acidez total: 5.7-gr/L.T.
PH: 3.07



AVINYÓ ROSÉ “SUBLIM” 2023

Cava Brut Reserva Rosé

Cherry coloured, bright and with a nice bubble. On the nose presents a good aromatic intensity, bringing out the raspberry and liquor tones. On the palate it is soft, fresh and with herbaceous touches, it has a very good varietal character.

Vineyards:

Finca la Fassina, organic viticulture. Located on the geographical border of Avinyonet de Penedès, the soil is fertile, deep and well-drained. It benefits from a rainfall regime that is higher than the average of the rest of our estates. If we add to this singularity that it is located in a deep area protected from the easterly winds, we find that it is an optical enclave for good cultivation.

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:

100% Pinot Noir

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.
Volatile acidity: 0.19,-gr/Lt.
Total acidity: 5.7-gr/L.T.
PH: 3.07

