

NÚRIA CLAVEROL ALLIER

FINCA COLS BRUT GRAN RESERVA 2012 - La barrica como sofisticación



Este cava ofrece una gama aromática compleja y endulzada por la larga crianza de 36 meses en rima y la fermentación del vino base en barricas de roble francés. Está elaborado principalmente con la variedad chardonnay fermentada en barricas de roble francés. Completa el vino una pequeña parte de pinot noir.

CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Paraje situado en la parte central de la finca Sumarroca, en el término municipal de Sant Sadurní d'Anoia, bien expuesto a la influencia de los vientos secos del interior y de la brisa marina procedente del mar Mediterráneo, mitigada por el efecto de la cordillera Litoral, que hace que no llegue tan húmeda. El suelo es calcáreo, poco profundo, con textura franca y franca limosa, bien drenado y con gravas sedimentarias.

VENDIMIA

La añada 2012 se caracterizó por un invierno con temperaturas muy suaves y escasa pluviometría. De hecho, no llovió desde noviembre hasta justo antes de la brotación. Pese al invierno suave, la brotación se retrasó unos días porque el inicio de primavera fue algo más fresco de lo habitual, con algunas lluvias que hicieron que el crecimiento de la planta fuera el adecuado. A mediados de primavera, las temperaturas subieron y las lluvias disminuyeron de forma acusada, pese a que se produjeron lluvias débiles, de 25-35 litros, en mayo, junio, julio y agosto que, con unas humedades relativamente bajas, hicieron que la maduración y la salubridad fueran las adecuadas. En cuanto a fechas, tanto el envero como la maduración se normalizaron.

NOTA DE CATA

Aroma muy intenso y complejo. Se mezclan las notas afrutadas del chardonnay con ligeros tostados varietales y de la larga crianza, sobre una base perfumada de notas de crianza en barrica. En boca es muy estructurado y sabroso, y predomina la frutidad del vino con un perfume avainillado muy interesante. Final de boca refrescante y mineral procedente de la parte de pinot que completa su cupada.

ELABORACIÓN

El chardonnay se fermenta en barricas nuevas de 225 l de roble francés de grano fino. Una vez acabada la fermentación, el vino se cría en barrica hasta los tres meses y se realizan suaves bastoneos para profundizar en su complejidad. La fermentación se hace a una temperatura controlada de 16 °C. Crianza en rima con un mínimo de 36 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,30 % vol.

Dosificación: 5 g/l

Acidez total: 4,25 g/l

pH: 3,09

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.