

NÚRIA CLAVEROL ALLIER

FINCA COLS BRUT GRAN RESERVA 2014 - 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 de 2014 empezó con lluvias intensas en noviembre, dando paso a un invierno suave y muy seco. La brotación se adelantó unos días respecto a los últimos años y al principio cayeron 60 litros que favorecieron un buen crecimiento. La primavera fue suave, sobre todo de día, y más bien seca. Tan solo a finales de mayo hubo una serie de lluvias continuadas. En el mes de junio, las temperaturas subieron considerablemente y se sumaron a una elevada humedad. El resto del verano tuvo temperaturas diurnas moderadas y mínimas normalizadas, con algunas lluvias. La vendimia se inició un poco más tarde de lo habitual y la producción fue menor que en la añada anterior.

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 frutalidad 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.