

NÚRIA CLAVEROL BLANC DE NEGRES

FINCA ROSENDO BRUT GRAN RESERVA

2012 - La elegancia del pinot noir elaborado como vino blanco

Cava decano del trabajo hecho en casa con uvas negras de pinot noir para hacer un vino blanco. Una larga crianza de más de 36 meses completa su elaboración.



CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Viña situada en la parte más elevada de la finca Sumarroca, en el término municipal de Piera, protegida por el este por el Bosc de l'Àliga y por el oeste y el norte por la sierra de la Vermella. Esta ubicación hace que el sol no tenga influencia directa ni a primera hora de la mañana ni a última hora de la tarde, por lo que la maduración de la viña es más tranquila. También la protege de la influencia directa de la brisa marina y del terral, viento seco del interior. El terreno es extremadamente calcáreo, de textura franca con escasa profundidad.

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 fresco con notas minerales y matices ligeros de frutos rojos, todo ello aportado por el pinot noir. En el fondo también se aprecian unas notas ligeras de repostería muy sutiles que nos empiezan a indicar que nos encontramos ante un cava de crianza larga. En boca la mineralidad se nota más marcada, con una estructura refrescante y notas de frutos asiáticos. La acidez está presente en forma de frescura y queda equilibrada con la menor presencia de azúcares procedentes del licor de expedición.

ELABORACIÓN

Pinot noir cogido de noche para evitar la extracción de color por contacto de las pieles con el mosto. Enfriamiento inmediato de la uva a 10 °C y, a pesar de ello, aprovechamiento solo del primer 40 % del mosto. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima mínima de 36 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 11,95 % vol.

Dosificación: 5 g/l

Acidez total: 4,75 g/l

pH: 2,92

Nuestros productos contienen sulfitos.

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