



# BODEGA ANNA CODORNIU



**ANNA DE CODORNIU  
BRUT**



**ANNA BRUT  
ROSÉ**



**ANNA  
BLANC DE NOIRS**



**ANNA BRUT  
BLANC DE BLANCS**



**ANNA ROSÉ**



**VIÑAS DE ANNA  
CHARDONNAY**



**VIÑAS DE ANNA  
BLANC DE BLANCS**



ANNA DE CODORNÍU ES UN CAVA PURO, VIVO Y FEMENINO. FUE EL PRIMER CAVA EN INTRODUCIR LA VARIEDAD CHARDONNAY EN SU COUPAGE, CUYO PORCENTAJE EN LA ACTUALIDAD ES DE UN 70%, LO QUE LE CONFIERE AROMAS DELICADOS, UN FRESCOR INCONFUDIBLE Y UNA PERSONALIDAD ÚNICA. ANNA DEBE SU NOMBRE A LA PRIMOGÉNITA DE LA FAMILIA Y HEREDERA DE LA MASÍA CAN CODORNÍU, QUE SE CASÓ CON EL VITICULTOR MIQUEL RAVENTÓS EN 1659. DESDE ENTONCES, LA FAMILIA RAVENTÓS HA SIDO PROPIETARIA DE CODORNÍU Y HA MANTENIDO LOS APELLIDOS DE ANNA COMO NOMBRE DE UNA MARCA DE PRESTIGIO MUNDIAL. POR SU HISTORIA, SU COUPAGE Y SU ENORME VERSATILIDAD, ANNA DE CODORNÍU SE HA CONVERTIDO EN EL CAVA MÁS EMBLEMÁTICO DE CODORNÍU.

## VITICULTURA

Las uvas utilizadas para la elaboración de Anna de Codorníu proceden de dos zonas vitivinícolas bien distintas.

La variedad Chardonnay procede de viñedos propios situados en la región de clima más continental de la D.O. Cava, en Lleida, lo que favorece una óptima concentración, menor acidez, más cuerpo y mayor intensidad en la uva. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia tiene lugar hacia

mediados de agosto y siempre se lleva a cabo durante la noche, con el fin de mantener las uvas lo más frescas posible y así mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas.

Las variedades Xarel·lo, Macabeo y Parellada proceden de viñedos seleccionados por nuestros equipos de viticultura y enología en la zona del Penedés, donde estas variedades muestran toda su tipicidad: un buen nivel de acidez, frescura y aromas cítricos y florales.

## VINIFICACIÓN

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionadas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15° y 17°C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 17°C) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un período

de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 12 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales del cava. Finalmente, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

## Datos Técnicos

### Región

Denominación de Origen Cava

### Variedades

Chardonnay 70%  
Parellada 15%  
Xarel·lo, Macabeo 15%

### Análisis

Grado alcohólico: 11,5° - 12°  
Azúcares residuales: Brut 8-10 g/l

### Consejos del Enólogo

Consumir frío (entre 5°-8°C). Si es necesario, enfriar durante dos o tres horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

## Premios

Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2010.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Color amarillo pajizo pálido, limpio y brillante. De burbuja fina y con rosario continuo y corona persistente.
- En nariz destacan sus aromas delicados entre los que predomina la fruta tropical como la piña y los cítricos, pomelo y lima.
- En boca es suave, con delicadas notas cítricas, equilibrado y muy refrescante.

## MARIDAJE

Su delicadeza y frescor lo convierte en un cava ideal como aperitivo. Asimismo, es ideal para acompañar mariscos y pescados de carne blanca. Buen acompañante del sushi y de los sashimis o carpaccios poco condimentados.



## Datos Técnicos

**Región**  
Denominación de Origen Cava

**Variedades**  
Pinot Noir 70%  
Chardonnay 30%

**Análisis**  
Grado alcohólico: 11,5° - 12°  
Azúcares residuales: 6-8 gr/l.

**Consejos del Enólogo**  
Consumir frío (entre 6° y 8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.



**ANNA**  
DESDE 1551  
**CODORNÍU**

ANNA DE CODORNÍU BRUT ROSÉ ES LA VERSIÓN ROSADA DEL CAVA MÁS EMBLEMÁTICO DE CODORNÍU. UNA DE LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE ESTE CAVA ES SU ELEGANCIA Y SUTILEZA, QUE VIENE DADA, EN BUENA PARTE, POR LA UTILIZACIÓN DE UN 70% DE LA VARIEDAD MÁS PRESTIGIOSA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS CAVAS ROSADOS: LA PINOT NOIR ANNA BRUT ROSÉ ES UN CAVA MUY FRESCO, CON TONOS DE CEREZA Y FRESA Y BURBUJA FINA.

## VITICULTURA

Las uvas Pinot Noir y Chardonnay utilizadas en la elaboración de este cava, proceden de viñedos propios situados en Lleida, la región de clima más continental de la D.O. Cava. Esta localización favorece una óptima concentración, menor acidez, más cuerpo y mayor intensidad aromática en la uva. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de

producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia de estas uvas tiene lugar hacia mediados de agosto y siempre se lleva a cabo durante la noche, con el fin de mantener las uvas lo más frescas posible y así mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas.

## VINIFICACIÓN

Comenzamos por planificar el momento óptimo de vendimia para cada variedad. En el caso de la uva Chardonnay, despalillamos y prensamos y, tras su limpieza, los mostos fermentan a una temperatura media de entre 15 y 17°C. Para la Pinot Noir, tras el despalillado, se deja el mosto en contacto con los hollejos durante unas 3 o 4 horas. A continuación, se filtra el mosto ya de color rosado y empieza la fermentación a temperatura controlada, tras la adición de levaduras seleccionadas. Una vez realizadas todas las fermentaciones y clarificados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje (mezcla de azúcar y levaduras seleccionadas).

Las botellas se bajan a las cavas subterráneas (a temperatura constante de 17°C) donde tiene lugar una segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 12 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará su dosaje Brut. Finalmente, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Delicado color de cereza con tonos fresa. Burbujas finas y persistentes.
- Aromas de frutas rojas, fresas, cerezas y frutos del bosque con ligeras notas de manzana verde.
- En boca es fino y ligero con un buen equilibrio entre acidez y azúcares y un final muy refrescante.

## MARIDAJE

Resulta un cava ideal para aperitivos y como copas entre horas.



BLANC DE NOIRS



ANNA

DESDE 1551

CODORNÍU

ANNA DE CODORNÍU BLANC DE NOIRS ES UN CAVA VITAL Y FRESCO QUE CONSOLIDA A ANNA EN LA PRIMER FILA ENTRE LOS PIONEROS EN LA ELABORACIÓN DE CAVAS DE NUEVA CONCEPCIÓN: LOS BLANC DE NOIRS, CAVAS EXPRESIVOS Y LLENOS DE VIDA. ES SORPRENDENTE EL CARÁCTER QUE LA VARIEDAD PINOT NOIR APORTA A ESTE CAVA: NOTAS FRUTALES Y MINERALES MUY INTENSAS QUE REFLEJAN LA PROCEDENCIA DE LA UVA, DE VIÑEDOS SELECCIONADOS POR NUESTROS EQUIPOS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA.

ANNA DEBE SU NOMBRE A LA PRIMOGÉNITA DE LA FAMILIA Y HEREDERA DE LA MASÍA CAN CODORNÍU, QUE SE CASÓ CON EL VITICULTOR MIQUEL RAVENTÓS EN 1659. DESDE ENTONCES, LA FAMILIA RAVENTÓS HA SIDO PROPIETARIA DE CODORNÍU Y HA MANTENIDO LOS APELLIDOS DE ANNA COMO NOMBRE DE UNA MARCA DE PRESTIGIO MUNDIAL. POR SU HISTORIA, SU COUPAGE Y SU ENORME VERSATILIDAD, ANNA DE CODORNÍU SE HA CONVERTIDO EN EL CAVA MÁS EMBLEMÁTICO DE CODORNÍU.

## VITICULTURA

Las uvas utilizadas en la elaboración de Anna de Codorníu Blanc de Noirs proceden de viñedos de clima continental sobre suelos de pizarra. Las oscilaciones térmicas de día y de noche son muy pronunciadas; ello favorece una óptima concentración, más cuerpo y mayor intensidad en la uva. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia tiene lugar hacia mediados de agosto y

siempre se lleva a cabo durante la noche, para mantener las uvas lo más frescas posible y así conservar sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación y fermentaciones espontáneas.

Para este producto, la entrada de uva en la bodega es muy cuidadosa y, como consecuencia, los vinos base que se elaboran para Anna Blanc de Noirs son intensos, limpios en nariz y boca y destacan su densidad y su cremosidad.

## VINIFICACIÓN

Planificamos el momento óptimo de vendimia, despalillamos la uva y la prensamos suavemente. Al tratarse de uvas tintas, los hollejos permanecen durante poco tiempo en contacto con el mosto, y únicamente utilizamos la primera fracción de éste para los vinos base de Anna Blanc de Noirs.

Estos vinos base muestran tonalidades rosadas suaves en un inicio, que se van disipando a lo largo de las fermentaciones hasta resultar en un cava de color más intenso que los procedentes de variedades blancas. Esta característica es perceptible en el momento de la cata.

Una vez finalizadas las fermentaciones y estabilizados los vinos, añadimos el licor

de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 15°) donde tiene lugar una segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasa 9 meses en bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación.

Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición. Por último, tapamos definitivamente la botella con un tapón de corcho.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Brillante color amarillo con reflejos metálicos que aporta la variedad Pinot Noir. Burbuja fina y persistente que forma un continuo rosario.
- En nariz y en boca se muestra armónico y lleno de vida: aparecen aromas muy concentrados a frutas negras, como casís y moras.
- Es un cava equilibrado, largo, con sabores muy expresivos y placenteros. Un producto diferente, sorprendente y apetitoso.

## MARIDAJE

Por el estilo expresivo y sabor apetitoso de este cava, es conveniente acompañarlo de platos desenfadados y poco condimentados en los que destaque la materia prima: pasta fría con frutas, pescados al vapor o a la sal, bacalao en ensalada, arroces con verduras, carnes poco cocidas, jamón cocido.

También es buena compañía para postres de frutas: tartas, mermeladas, lichis, mangos, macedonias.

## Datos Técnicos

### Región

Denominación de Origen Cava

### Variedades

Pinot Noir 100%

### Análisis

Grado alcohólico: 11,5° - 12°  
Azúcares residuales: entre 8 y 10 gr/l.

### Consejos del Enólogo

Consumir frío (entre 8°-10°C)  
Evitar enfriamientos bruscos en el congelador.  
Se recomienda almacenar verticalmente.

### Período óptimo de consumo

Está en un momento óptimo de consumo y recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.

## Premios

Medalla de Oro en el Concurso CINVE 2012.



## Datos Técnicos

**Región**  
Denominación de Origen Cava

**Tipo**  
BRUT

**Variedades**  
Chardonnay 70%  
Parellada 15%  
Xarel·lo, Macabeo 15%

**Análisis**  
Grado alcohólico: 11,5° - 12°  
Azúcares residuales: 11 g/l

**Consejos del Enólogo**  
Consumir frío (entre 5°-8°C). Si es necesario, enfriar durante dos o tres horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

**Período óptimo de consumo**  
Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.

BLANC DE BLANCS



ANNA  
DESDE 1551  
CODORNÍU

LA ESENCIA DE ANNA SE ENRIQUECE CON UNA CRIANZA EN CAVAS DE MÁS DE 15 MESES QUE CONVIERTE A ANNA BLANC DE BLANCS RESERVA EN LA COMPAÑÍA PERFECTA DE NUESTRA GASTRONOMÍA.

## VITICULTURA

Las uvas utilizadas para la elaboración de Anna de Codorníu proceden de dos zonas vitivinícolas bien distintas. La variedad Chardonnay procede de viñedos propios situados en la región de clima más continental de la D.O. Cava, en Lleida, lo que favorece una óptima concentración, menor acidez, más cuerpo y mayor intensidad en la uva. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia tiene lugar hacia

mediados de agosto y siempre se lleva a cabo durante la noche, con el fin de mantener las uvas lo más frescas posible y así mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas. Las variedades Xarel·lo, Macabeo y Parellada proceden de viñedos seleccionados por nuestros equipos de viticultura y enología en la zona del Penedés, donde estas variedades muestran toda su tipicidad: un buen nivel de acidez, frescura y aromas cítricos y florales.

## VINIFICACIÓN

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionadas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15° y 17°C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 17°C) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 15 meses en la bodega,

tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales del cava. Finalmente, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

## ENVEJECIMIENTO

Más de 15 meses en contacto con la lías de las levaduras dentro de la propia botella, que lo convierten en un cava reserva.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- En vista, se aprecia un color amarillo brillante con reflejos verdosos. De burbuja fina y persistente que forma un continuo rosario.
- En nariz se aprecian notas cítricas y de fruta tropical junto a más complejos aromas de crianza (tostados, brioche) que enriquecen la paleta aromática.
- En boca es cremoso, amplio y persistente. Estas características le ayudan a ser muy versátil acompañando una amplia gama gastronómica.

## MARIDAJE

Cava muy gastronómico, es un buen aliado para acompañar de inicio a fin un menú: entrantes, salteados de verduras, pescados, mariscos, carnes braseadas, postres,... y muchas preparaciones más.



ANNA DE CODORNÍU BRUT ROSÉ ES LA VERSIÓN ROSADA DEL CAVA MÁS EMBLEMÁTICO DE CODORNÍU. UNA DE LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE ESTE CAVA ES SU ELEGANCIA Y SUTILEZA, QUE VIENE DADA, EN BUENA PARTE, POR LA UTILIZACIÓN DE UN 70% DE LA VARIEDAD MÁS PRESTIGIOSA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS CAVAS ROSADOS: LA PINOT NOIR. ANNA BRUT ROSÉ ES UN CAVA MUY FRESCO, CON TONOS DE CEREZA Y FRESA Y BURBUJA FINA.

## VITICULTURA

Las uvas Pinot Noir y Chardonnay utilizadas en la elaboración de este cava, proceden de viñedos propios situados en Lleida, la región de clima más continental de la D.O. Cava. Esta localización favorece una óptima concentración, menor acidez, más cuerpo y mayor intensidad aromática en la uva. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de

producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia de estas uvas tiene lugar hacia mediados de agosto y siempre se lleva a cabo durante la noche, con el fin de mantener las uvas lo más frescas posible y así mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas.

## VINIFICACIÓN

Comenzamos por planificar el momento óptimo de vendimia para cada variedad. En el caso de la uva Chardonnay, despalillamos y prensamos y, tras su limpieza, los mostos fermentan a una temperatura media de entre 15 y 17°C. Para la Pinot Noir, tras el despalillado, se deja el mosto en contacto con los hollejos durante unas 3 o 4 horas. A continuación, se filtra el mosto ya de color rosado y empieza la fermentación a temperatura controlada, tras la adición de levaduras seleccionadas. Una vez realizadas todas las fermentaciones y clarificados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje (mezcla de azúcar y levaduras seleccionadas).

Las botellas se bajan a las cavas subterráneas (a temperatura constante de 17°C) donde tiene lugar una segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 12 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará su dosaje Brut. Finalmente, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

## Datos Técnicos

Región  
Denominación de Origen Cava

Variedades  
Pinot Noir 70%  
Chardonnay 30%

Análisis  
Grado alcohólico: 11,5° - 12°  
Azúcares residuales: 6-8 gr/l.

Consejos del Enólogo  
Consumir frío (entre 6° y 8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- Delicado color de cereza con tonos fresa. Burbujas finas y persistentes.
- Aromas de frutas rojas, fresas, cerezas y frutos del bosque con ligeras notas de manzana verde.
- En boca es fino y ligero con un buen equilibrio entre acidez y azúcares y un final muy refrescante.

## MARIDAJE

Resulta un cava ideal para aperitivos y como copas entre horas.



VIÑAS DE  
**ANNA**  
DESDE 1551  
**CODORNÍU**

**Viñas de Anna Chardonnay 2014.** Toda la esencia de Anna se expresa en este vino blanco, lleno de elegancia, frescura y personalidad. La variedad Chardonnay le confiere generosos aromas a frutas tropicales maduras y fruta blanca, que armonizan con notas cítricas en un fondo de especias dulces. En boca es refrescante, voluminoso y aporta una textura sugerente.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA**

Durante la añada 2014 las temperaturas diurnas no subieron tanto como añadas anteriores, y las nocturnas bajaron más de lo esperado, produciendo que la maduración de la uva fuera más lenta y progresiva de lo normal. Esta maduración ha permitido obtener un Chardonnay con una muy buena intensidad de aromas frutales y frescura.

**VINIFICACIÓN**

Las uvas de Chardonnay proceden de diferentes parcelas, con distintos suelos y exposiciones. El propósito es conseguir una mezcla con varios registros, que nos aporten textura, cuerpo, frescura y golosidad. Esta separación nos permite conseguir un vino con cualidades excepcionales manteniendo la expresión de la fruta.

La uva entra a la bodega durante la noche, a temperaturas bajas, para conservar los aromas de la variedad y evitar oxidaciones indeseadas. Se realiza un prensado inmediato, para después, durante 24-48h realizar una clarificación natural a temperaturas bajas.

Una vez limpio el mosto, se trasiega a un tanque de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación controlada entre 16 – 18°C.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, los distintos tanques de Chardonnay se mezclan según indicación del enólogo para conseguir la mezcla definitiva.

**NOTA DE CATA**

**Aspecto:** brillante amarillo dorado con reflejos verdosos.

**Nariz:** Aromas a fruta blanca tal como manzana o melón. Aparecen también las notas más cítricas con un fondo de especias dulces.

**Boca:** Sensación fresca al inicio, con una media boca más voluminosa y un final largo y refrescante. Las notas que encontramos en nariz, se reproducen en boca, apareciendo en diferentes partes del recorrido. Primero salen las partes más cítricas que aportan frescura, en medio las frutas tropicales como el mango y al final las frutas blancas que aportan una textura sugerente.

**MARIDAJE**

Complemento perfecto de platos típicos que contienen carnes blancas, pescado, mariscos, arroces, y pastas. También ideal para cocinas asiáticas como la japonesa y la tailandesa, tempuras, y verduras a la plancha.

**REGIÓN DE ELABORACIÓN**

D.O. Catalunya

**VARIETADES**

Chardonnay

**GRADO ALCOHÓLICO**

13%

**EL CONSEJO DEL ENÓLOGO**

Servir a temperatura de 7-10°.

Se encuentra en un momento óptimo de consumo. Se debe mantener a una temperatura de 10 a 15°C.



VIÑAS DE  
**ANNA**  
DESDE 1551  
**CODORNÍU**

**Viñas de Anna Blanc de Blancs 2014.** Este vino Blanc de Blancs combina la intensidad afrutada de la variedad Chardonnay con la riqueza de aromas florales de la uva *Moscato*. En boca es un vino intenso con notas a frutas maduras y frutas tropicales, con un final fresco y cítrico, ofreciendo en su conjunto una experiencia envolvente.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:**

Todas las añadas son diferentes y este 2014, no ha sido la excepción.

A principios de año se predecía una campaña avanzada, ya que los estadios de brotación, floración y envero fueron ligeramente avanzados, respecto a añadas anteriores. Pero pasados estos estadios, la climatología cambió. Las temperaturas diurnas no subieron tanto como deberían por la época que tocaba, y las nocturnas bajaron más de lo esperado, produciendo que la maduración de la uva fuera más lenta y progresiva de lo normal. Esta maduración lenta y progresiva, nos ha permitido obtener unos vinos con una muy buena intensidad de aromas frutales y frescura.

Las lluvias respetaron las fechas de vendimia, facilitando una recogida progresiva de las diferentes zonas de la finca y también de las variedades, en su óptimo punto de maduración.

La sanidad fue buena y las producciones moderadas.

**VINIFICACIÓN:**

La uva llega durante la noche, cosa que permite que llegue a temperaturas bajas, para conservar los aromas de la variedad y evitar oxidaciones indeseadas.

Se realiza un prensado inmediato, para después durante 24-48h realizar una clarificación natural a temperaturas bajas.

Una vez limpio el mosto, se trasiega a un tanque de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación controlada entre 16-18°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, los vinos se conservan en depósitos, evitando su oxidación, hasta el momento del embotellado.

Las uvas de Chardonnay proceden de diferentes parcelas con clima continental. Cada una de las fincas ha sido vinificadas por separado para mantener las características de la uva. En algunas de las fincas se ha trabajado con madera para poder aportarle un matiz de vainilla al coupage final.

El *Moscato* procede de la zona del Penedés, que le aporta toques florales y esencia puramente mediterránea al vino.

El coupage consiste en mezclar las diferentes fincas de Chardonnay con el *Moscato* para dar complejidad al vino, sin alejarse del objetivo inicial: mantener la expresión de la fruta y la frescura.

**NOTA DE CATA:**

**Aspecto:** color amarillo brillante con reflejos verdosos.

**Nariz:** aparecen diferentes aromas en el vino, desde flores blancas como el azahar, que proviene de la variedad *Moscato*, la fruta tropical como el lichi o la piña y notas dulces de vainilla que proviene de la fermentación en barrica.

**Boca:** sensación envolvente en todo la boca con un final fresco. Es un vino intenso al inicio, con aspecto floral. Durante el recorrido del vino, aparece la fruta tropical encontrada en nariz, junto con una fruta madura como el melocotón. El final de boca es fresco por las notas cítricas adornadas de matices especiados y golosos.

**MARIDAJE:**

Complemento perfecto de platos típicos que contienen carnes blancas, pescado, mariscos, arroces, y pastas. Ideal para cocinas asiáticas como la japonesa y la tailandesa, tempuras y verduras a la plancha.

**REGIÓN DE ELABORACIÓN:**

D.O. Catalunya

**VARIETADES:** Chardonnay *Moscato*

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13%

**EL CONSEJO DEL ENÓLOGO:**

Servir a temperatura de 7-10°

Conservación / potencial de envejecimiento: Se encuentra en un momento óptimo de consumo. Guardado en buenas condiciones, puede retener sus características durante el próximo año y medio: En posición horizontal, humedad del aire alrededor del 70%, temperatura entre 10-15°C y sin exposición directa a la luz solar.