

GRAN CODORNÍU

GRAN RESERVA
XAREL.LO
FINCA LA NANSA

2007



Edición limitada de tres cavas monovarietales. Gran Codorníu Gran Reserva es el fiel reflejo de la Casa Codorníu: máximo respeto a la variedad, a la tipicidad del terroir y al detalle. Es un cava para disfrutar de la grandeza de un largo envejecimiento en botella que mantiene las notas vibrantes y frescas de la uva Xarel.lo.

Añada 2007 Fue un año seco con temperaturas habituales del clima mediterráneo, aunque la segunda mitad del año resultó más fría. A partir de los últimos días de julio las temperaturas fueron más suaves, las marinadas refrescaron las noches y en este marco la viña pudo ofrecer el mejor potencial gustativo y aromático en su fruto. La maduración alcanzó su momento óptimo en la primera semana de septiembre.

La viña Viña La Nansa: Aunque la gran mayoría del Xarel.lo se encuentra en el Bajo y Medio Penedés, el Alto Penedés esconde pequeñas joyas donde el Xarel.lo muestra toda su expresividad. Es el caso de Viña La Nansa. La edad de las cepas es de más de 25 años. Están en plena madurez. Los suelos calizos de gravas son sueltos y profundos, ideales para que las raíces del Xarel.lo hayan profundizado en la tierra. Los suelos calizos (vinculados siempre a vinos de alta calidad) aportan al Xarel.lo elegancia, buena acidez para realizar largas crianzas y concentración de aromas. La altura, proporciona un más acusado contraste térmico que favorece la maduración diurna y mantiene la acidez durante las noches. El suelo de grava y la orientación sur ayudan a retener calor durante las horas del día y a seguir madurando intensamente durante las horas nocturnas. De este modo, el Xarel.lo muestra no sólo su potencial aromático de fruta fresca (limones, pomelos, manzanas) sino la estructura y riqueza por la que es tan valorado en la elaboración del cava. Viña La Nansa constituye un terroir idóneo para ofrecer lo mejor del Xarel.lo elaborado como cava.

Vendimia y Vinificación Elaboramos nuestros grandes cavas de manera artesanal. Seleccionamos y vendimiamos la uva de mayor calidad de Viña La Nansa para elaborar Gran Codorníu Gran Reserva Xarel.lo. Realizamos varios pases por la viña clasificando la uva en diferentes lotes que se mantuvieron por separado durante la elaboración. Vendimiamos en septiembre, aprovechando la temperatura fresca nocturna que evita la oxidación de los aromas de la uva. Recogimos la uva a mano, en pequeñas cajas de 15Kg, con delicadeza y haciendo la primera selección en el propio viñedo. Transportamos la uva en un camión refrigerado hasta nuestra bodega concebida para esta gama de cavas. Seleccionamos la uva a su llegada y la enfriamos y prensamos suavemente en la prensa neumática. Fermentamos el mosto en pequeños depósitos a 17°C de temperatura. Tras la fermentación catamos los diferentes lotes y seleccionamos los que formaron parte del coupage final. Se trata quizás del cava más difícil de vinificar debido a la sensibilidad de los vinos Xarel.lo a la oxidación. No obstante la evolución que muestran estos cavas tras una elaboración minuciosa y una crianza de más de 50 meses en sus lías es extraordinaria pues mantiene todo su espíritu joven. Gran Codorníu Gran Reserva ha envejecido lentamente a temperatura constante de 14°C entre los gruesos muros de la que fue la primera cava de Codorníu. Para este primer degorge removimos manualmente menos de mil botellas en los pupitres para conducir las lías hasta el cuello de la botella que saldrán al mercado numeradas.

Características Sensoriales Amarillo pajizo de tonalidades muy pálidas, con una delicada corona de burbuja fina. De una buena intensidad aromática, aparecen en primer plano notas de bajo monte mediterráneo, hinojo y tomillo, resina, anís y fruta blanca (como la pera de agua). Al abrirse en copa emergen nuevos aromas como el laurel y pimienta blanca. El paso de boca es intenso, con volumen, estructura y un buen equilibrio entre la fruta y la acidez. La burbuja es delicada, cremosa y excitante. En el postgusto reaparecen recuerdos de hierbas aromáticas y unos delicados tonos tostados.

Maridaje Este cava aporta matices organolépticos que van más allá del espectro que nos ofrecen otros cavas. No sólo permiten un amplio abanico de maridajes (marisco, suquet, caldereta, pescados de roca, mejillones, carne condimentada, caza, estofados, etc...) sino que se puede degustar solo para disfrutar de todos sus registros.

Datos Técnicos

Región: Denominación de Origen Cava (Alto Penedés)

Varietal: Xarel.lo

Finca: La Nansa

Suelo - Orografía: Altitud 225m, orientación sur, pendiente lateral 6%, suelo franco, medianamente profundo (2,3mts), muy calizo (caliza activa = 23%), materia orgánica (1,5%)

Fecha de vendimia
Sucesivos pases por el viñedo a partir del 3 septiembre

Fecha tiraje: Mayo 2008

Envejecimiento: Gran Reserva (Primer degorge de botellas con envejecimiento de más de 50 meses)

Dosaje: Brut

Análisis
Grado alcohólico: 12%
Acidez Total: 8 g/l (expresado en ácido tartárico)
pH: 2.91
Azúcares residuales: 10-12 g/l

Consejos del Enólogo
Consumir frío (entre 5°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Recomendamos su almacenamiento vertical.

Período óptimo de consumo
El cava continuará envejeciendo bien en botella. Se mantienen algunas botellas en contacto con lías otros 3 a 7 años más para posteriores entregas.

