

Jaume Codorniu
" Homenaje al Origen 1551 "

DESDE 1551
CODORNIU

JAUME CODORNIU

GRAN RESERVA 2008



Rememoramos la herencia de una tradición iniciada hace más de 450 años por Jaume de Codorniu.

Jaume Codorniu es un homenaje al origen y al terruño y está dedicado a quienes disfrutan y aman profundamente el cava. Un cava Gran Reserva de edición limitada con botellas numeradas, cuyo coupage nace de la estricta selección de nuestros viñedos más antiguos y de nuestras mejores uvas Pinot noir y Chardonnay. Con más de 25 años de experiencia, somos expertos en el cultivo y la elaboración de estas exclusivas variedades.

Añada La añada 2008 se caracterizó por las bajas temperaturas invernales, la baja producción en viñedo debido a la lluvia que acompañó la floración y el marcado contraste térmico día-noche durante la maduración. Todo ello contribuyó en la obtención de una uva de características excepcionales que nos ha permitido elaborarlo como Gran Reserva.

Viticultura Las uvas utilizadas en la elaboración de Jaume Codorniu están sometidas a la más estricta selección cualitativa. Sólo se destinan a la elaboración de Jaume las uvas procedentes de viñedos señalados como excepcionales. De ahí su edición limitada con botellas numeradas.

Chardonnay: Viña La Pleta. Exclusivo viñedo de la zona más continental de la D.O. Cava. El clima extremo (baja pluviometría y saltos térmicos muy acusado) y el suelo poco profundo se traducen en una mayor concentración de sabores y aromas en este cava único.

Pinot Noir: Viña el Coster. Situada en una de las zonas más frías de la D.O. Cava, en la cara norte de la montaña de Prades. Un microclima muy especial: frío, por su orientación, pero que recibe las brisas suaves del mar; dando como resultado temperaturas frescas durante todo el ciclo de la viña. Además, los suelos de "licorella" (mismo origen geológico que los suelos del Priorat) otorgan a las uvas un toque mineral muy característico. Todo ello hace que la variedad PN tenga un ciclo vegetativo largo con una maduración lenta. Las uvas de la variedad Chardonnay aportan estructura, persistencia en boca y densidad, permitiendo conseguir una burbuja fina. La Pinot Noir, en cambio, transfiere al vino la delicadeza y la originalidad, además de unas notas a fruta roja muy propias de la variedad.

Vinificación Nuestro objetivo es mantener la máxima expresión de la fruta dentro de la botella. Comenzamos por planificar el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despallado y prensado de la uva, obtenemos los exclusivos mostos que fermentan a una temperatura entre 15 y 17°C. Una vez llevadas a cabo la fermentación se realiza el coupage de los vinos resultantes. Las botellas realizan la segunda fermentación en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante (15-17°C), seguida de un periodo de crianza en contacto con las lias de las levaduras para adquirir estructura y complejidad aromática. Para la vendimia 2008 este envejecimiento ha sido de más de 40 meses.

Características Sensoriales Color dorado pálido con tenues reflejos rosáceos, propios del Pinot Noir. Destacan sus aromas intensos y complejos: melocotón, grosella, melón, frutas maduras y aromas de crianza que recuerdan a los frutos secos, el pan tostado, la miel e incluso las levaduras, que se revelan en boca con intensidad. Destaca su cremosidad, elegancia y persistencia en boca.

Maridaje Por su excepcional calidad, Jaume Codorniu es el cava elegido por reconocidos restaurantes para acompañar su menú degustación. Sin duda es un cava claramente gastronómico que destaca por su versatilidad y untuosidad. Es perfecto con los pescados y mariscos cocinados sin condimentar, pero también con las aves, e incluso con setas y algunos platos de carne.

Datos Técnicos

Región
Denominación de Origen Cava

Envejecimiento
GRAN RESERVA

Añada
2008

Tipo
BRUT

Variedades
Pinot Noir y Chardonnay

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

Periodo óptimo de consumo
Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra aunque podrá mantener sus características y desarrollar interesantes aromas después de otro año.

