

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bella Conchi Cava Reserva Brut
Vinícola	Bodegas Villa Conchi
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Cava
SubRegião	Comtats de Barcelona
Tipo	espumante
Castas	Xarel-lo, Macabeo, Parellada e Chardonnay
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	15 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	até 2026
Decanter	-
Premiações	91 pts James Suckling 91 pts International Wine Challenge

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cava? Sim, por favor!

Em um mundo onde o vinho espumante é universalmente conhecido simplesmente como champanhe, todos os produtores que realmente não elaboram Champagne lutam para que seus espumosos sejam reconhecidos. Inclusive, alguns com notório sucesso, como é o caso dos, também franceses, Cremánts, dos italianos Franciacorta e Trento, e dos espanhóis Cava.

Apesar de o termo Cava ter aparecido apenas na década de 1950 e oficialmente reconhecido em 1972 na criação do Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, foi na segunda metade do século XIX que Josep Raventós i Fatjó, ao retornar de uma viagem à famigerada região de Champagne, resolveu criar um produto similar na Espanha usando variedades locais e o chamando de “champán”. A investida foi um sucesso e a produção logo cresceu para atender o mercado. Em 1888, seu filho, Manuel Raventós Domènech, selecionou três castas locais para compor o blend: Xarel-lo, Macabeo e Parellada – as mesmas que dominam o corte moderno da Cava.

Finalmente em 1986 a Denominação de Origem Cava foi criada, elevando e garantindo uma alta qualidade aos vinhos espumantes elaborados dentro de suas normas. Dentre estas, podemos citar a obrigatoriedade da produção pelo Método Tradicional, com um período mínimo de autólise de nove meses e a definição das castas autorizadas (para os Cavas brancos): o tradicional trio Xarel-lo, Macabeo e Parellada, e também a Subirat Parent (Alarije) e a Chardonnay. Apesar de poder ser elaborado em mais

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo pálido com perlage fina e intensa



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas cítricas e tropicais e nuances florais com gostosos toques autolíticos, como o brioche, fermento e tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
ótimo frescor e corpo, equilibrando com perfeição cremosidade e acidez. O final é elegantíssimo e convidativo ao próximo gole



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada
QUEIJOS frescos moles médios duros
DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO
robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos

de 150 municípios, espalhados por sete regiões, 95% da produção está concentrada no Penedès (Catalunha).

Dito isto, chegamos ao protagonista de hoje na VinumDay: o deliciosíssimo Bella Conchi Cava Reserva Brut.

Bella Conchi é um projeto de Javier R. de Galaretta, fundador do respeitado grupo de bodegas independentes Araex, que atualmente conta com vinícolas de mais de 12 regiões, focada no setor de vinhos espanhóis de alta gama.

Trata-se de um Cava tradicionalíssimo com um toque de modernidade: o trio Xarel-lo, Macabeo e Parellada compõem 90% do blend (30% cada), completado com 10% de Chardonnay. Todas são provenientes de uma colheita manual e vinificadas individualmente em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Ao término da fermentação alcoólica o blend é realizado, o licor de tiragem é inserido e então a segunda fermentação acontece em garrafa, com uma autólise de 15 meses com remuage periódica. Finalmente é realizado o degorgement e o licor de expedição é adicionado para a classificação Brut.