

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



TACA

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 Domênech, 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 gustativa



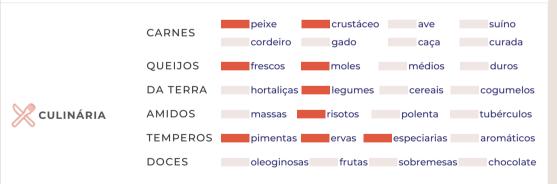
CORPO

PERSISTÊNCIA

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

curta |

encorpado



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.