

Cava

Brut

PARÉS
1790
BALTÀ

CAVA



Un cava de corte clásico en su máxima expresión

Cupaje de les tres varietades tradicionals del Penedès: Parellada, Macabeu y Xarel·lo.

La Parellada procedente de las montañas más altas del Penedès domina aportando el frescor de sus notas florales conservadas por su especial microclima. El Macabeu de la zona media con su fruta y el Xarel·lo del llano que proporciona el cuerpo al cupaje acaban de completar este cava natural.



64% Parellada, 21% Macabeu, 15% Xarel·lo cultivados de forma Ecológica y Biodinámica.



Fermentación a 16° C en tinas de acero inoxidable durante 2 semanas.



Segunda fermentación en botella según el método tradicional, con crianza aproximada de 12 meses.



Sin crianza en barrica.



Color amarillo pálido con reflejos amarillos brillantes.



Aroma de intensidad media, con notas de bollería combinadas con frutas blancas (pera, manzana) y recuerdos florales.



Fresco y vivo en boca, donde dominan las notas frutadas. Paso ligero y suave, con un final de boca agradable.



Servir a 6-8°C.



Aperitivos y postres. Ideal para tomar a copa.

www.paresbalta.com



Certificado Agricultura Ecológica por CCPAE



Certificado Agricultura Biodinámica por Demeter



Características del viñedo

Varietal	Parellada	Macabeu	Xarel·lo
Nombre de la parcela	Viñas del Pi i Viña de Cal Pons (Finca El Subal)	Viñas de Macabeu (Finca Parés Baltà)	Camp d'Aviació (Finca Parés Baltà)
Pie	161-49	SO4	161-49
Edad	52 años	37 años	37 años
Marco de plantación	1.2 x 2.65 m	1.2 x 2.7 m	1.2 x 2.6 m
Sistema de conducción	Royat Doble		En vaso
Suelos	Margas y yesos son los componentes destacados de este suelo, situado en la zona de mayor altitud en suelos formados en el Mesozoico (Era Secundaria, en el triásico) se encuentra en uno de los estratos formados en este periodo, el "Keuper".	Suelo franco de baja permeabilidad y buena retención de agua que dificulta el sufrimiento por estrés hídrico y la pérdida aromática por esta causa. Su origen es similar al de la finca de Cal Miret.	Suelo franco de baja permeabilidad y buena retención de agua que dificulta el sufrimiento por estrés hídrico y la pérdida aromática por esta causa. Su origen se encuentra en el Cuaternario, en el Pleistoceno y Holoceno, a partir de sedimentos continentales
Situación	Estribaciones de la Sierra de Ancosa, Pontons	Pie de la Cordillera Prelitoral	Llanura central del Penedès
Altitud	610-635 m	230 m	254 m
Orientación	Sur-norte	Este - Oeste	Noreste - Suroeste
Exposición	4-7% Sur- Sureste	2% Suroeste	1% Suroeste
Pluviometría anual	845 mm	588 mm	588 mm
Pluviometría ciclo vegetativo	401 mm	331 mm	331 mm

Climatología durante el ciclo vegetativo: Claramente marcado por la escasez de lluvias y las altas temperaturas. El otoño y el invierno de 2015, siguiendo la tendencia de los últimos 2 años, fueron meses muy cálidos y pluviométricamente muy secos. Concretamente, durante los meses de otoño, la precipitación total fue inferior al 30% de la mediana climática y durante el invierno, se produjeron anomalías en la temperatura media habitual de + 3°C positivos en algunas zonas del Penedès.

La primavera y el verano también se caracterizaron por la falta de lluvia. La situación no mejoró y el crecimiento vegetativo de la planta disminuyó. La primavera, con valores inferiores a los 120 mm, designó el Penedès como una de las zonas más secas de todo el territorio. El verano de 2016 también fue uno de los más secos y cálidos de los últimos años, pero todo y con eso, no sufrimos olas de calor como en el verano de 2015, sino que solo hubo 3 días puntuales de canícula durante la segunda quincena de julio.

El inicio de la vendimia se avanzó unos días ya que la falta de lluvia aceleró el proceso de maduración de las variedades más tempranas. Mientras que las variedades más tardías, todo y las altas temperaturas, siguieron un ritmo de maduración pausado debido a la falta de hidratación de la planta.

Climatología durante la vendimia: La vendimia empezó el 16 de agosto y como en las dos anteriores vendimias se avanzó unos días debido a las altas temperaturas y a la falta de lluvias durante el ciclo vegetativo de la planta. El estrés hídrico que ha soportado la planta ha provocado una disminución del 30% del rendimiento total del viñedo. El gajo de uva ha tenido un tamaño más pequeño de lo habitual debido a que la pulpa no ha estado lo suficientemente jugosa, pero por el contrario, ha presentado un excelente estado sanitario y un buen nivel de azúcares y acidez. Cabe destacar que los aromas de la piel han sido más numerosos que en vendimias anteriores.

Durante la vendimia tuvimos tres picos de calor durante el mes de agosto y una ola de calor entre los días 5 y 9 de septiembre, llegando a los 35°C. Consecuentemente, la uva empezó a presentar una apariencia de pasificación y una elevada concentración tanto en azúcares como en acidez. Pasados estos días, las temperaturas fueron bajando progresivamente, sobre todo durante las noches que refrescó, lo cual fue perfecto para la hidratación de la planta para preparar la última fase de la maduración.

El final de la vendimia vino marcado por las fuertes lluvias en forma de piedra que sufrimos en la finca de Les Torres y El Subal (Municipio de Pontons) la noche del domingo 25 de septiembre. Afectó buena parte de la cosecha que quedaba por vendimiar: la Parellada con más de un 50% de disminución de la cosecha, la Garnatxa y el Chardonnay que dejamos sobremadurar para elaborar el vino dulce, entre otros. La vendimia finalizó el 30 de septiembre, hecho bastante inusual en la bodega ya que habitualmente finalizamos a mediados de octubre.

Todo y las condiciones climatológicas adversas y la disminución del rendimiento del viñedo en un 30%, la uva ha presentado un excelente estado sanitario y unos buenos niveles de azúcares y acidez. Además, cabe destacar que los aromas en los vinos serán más intensos gracias a que la relación pulpa-piel ha sido más elevada.

Grado: 11,5%

ATT: 5,85 g/l

AV: 0,25 g/l

pH: 2.99

Azúcar: 6,1 g/l

SO₂T: 82 mg/l

