

Microcuvée

BLANCA CUSINÉ 2011

PARÉS
1790
BALTA

CAVA
GRAN RESERVA



La Reina Blanca

En Blanca Cusiné la tradicional variedad Xarel·lo se reencuentra con 2 variedades históricas en el mundo de los espumosos, Chardonnay y Pinot Noir. Todas ellas bajo la influencia del clima y el terroir de las montañas altas de Penedés.

La Pinot Noir elaborada como “blanc de noir “ nos ofrece un producto en el que la finura y la elegancia hablan por si solas.



78% Xarel·lo, 10% Chardonnay y 12% Pinot Noir cultivados de forma Ecológica.



Chardonnay y Xarel·lo fermentados en tinas de acero inoxidable a 16°C. El Pinot Noir realiza una vinificación sobre lías durante 2 meses con *battonage* 3 veces por semana.



Segunda Fermentación en botella según el método tradicional, con crianza de 84 meses.



El Pinot Noir tiene una crianza en barrica durante 3 meses.



Amarillo dorado, reflejo de su larga crianza.



Aroma complejo y sutil con delicadas notas de almendras frescas, avellanas, miel de azahar y higos frescos.



En boca se muestra redondo y fundente, con recuerdos de frutas maduras confitadas que se añaden a las sensaciones ya mostradas en nariz.



Servir a 8-10°C.



Combina con todo tipo de platos. Una gran compañía para toda la comida.

www.paresbalta.com



Certificado Agricultura Ecológica por CCPAE.



Características del viñedo

Variedad	Xarel-lo	Chardonnay	Pinot Noir
Nombre de la parcela	Camp d'Aviació (Finca Parés Baltà)	Sobre Camp de Pujols (Finca Les Torres)	El corral vell (Finca Les Torres)
Pie	161-49	SO4	161-49
Edad	34 años	37 años	13 años
Marco de plantación	1.2 x 2.6 m	1.2 x 2.7m	
Sistema de conducción	Royat doble	Guyot doble	Royat doble
Suelos	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, concretamente Pleistoceno y Holoceno, a partir de sedimentos continentales.	Margas y yesos son los componentes más destacados de este suelo. Situado en la zona de más altitud en suelos formados en el Mesozoico (Era Secundaria, concretamente en el triásico) se encuentra en uno de los estratos formados en este periodo, el "Keuper".	
Situación	Llanura Central del Penedès	Estribaciones de la Sierra de Ancosa/Pontons	
Altitud	254 m	670 m	690 m
Orientación	Este – Oeste	Norte - Sur	Este-Oeste
Exposición	1% sureste	5% este	1% sudeste
Pluviometría anual	488 mm	662 mm	
Pluviometría ciclo vegetativo	252 mm	343 mm	

Climatología durante el ciclo vegetativo:

El otoño empezó frío y con algunas precipitaciones. El frío intenso llegó a finales de octubre y se mantuvo hasta finales de año. Las primeras nevadas en el país ya se produjeron en el mes de noviembre. Todo el Invierno fue seco, con un inicio de temperaturas suaves en Enero, pero en seguida hubo una bajada drástica de temperaturas en el inicio del año. La estabilidad meteorológica con altas presiones, hizo mantener temperaturas bajo cero, creando mucha sensación de frío. El final del Invierno estuvo marcado por nieblas y precipitaciones, con nevadas a 500 m de altitud.

La Primavera estalló con temperaturas más altas de las normales por la época (hasta 25°C en la punta del día), por este motivo la brotación se inició entre la última semana de marzo y la primera de abril. Después, la estabilidad fue la nota constante juntamente con algunas precipitaciones esporádicas en el mes de mayo.

El inicio del verano fue bastante suave, pero avanzaba con tendencia de temperaturas muy frescas, y lluvias en Julio, que hicieron prever una evolución en la viña complicada. En agosto la situación bochornosa, húmeda y nublada que veníamos observando, contrastó con el intenso calor, y ausencia de precipitaciones, desde el 15 de agosto y hasta bien acabado el mes de octubre.

Climatología durante la vendimia:

Tal y como íbamos observando hace una serie de años, los extremos y situaciones meteorológicas ambiguas, fueron la nota predominante y la sorpresa del día a día. Desde las previsiones más pesimistas durante los meses de verano, se pasó, de una semana a otra, a los datos más optimistas del resultado final de la vendimia 2011.

A excepción de un leve granizo en la llanura del Penedès, toda la vendimia fue soleada, con temperaturas altas, noches agradables, y difícilmente repetible, ya que no recordamos ninguna otra vendimia sin incidencias destacables, y tanta estabilidad meteorológica.

El resultado fue una vendimia más corta de lo normal, constante, con buena maduración, acidez, buen contenido en materia colorante en pieles y con vinos aromáticos, frescos y con buena evolución para envejecer.

Grado: 12%

ATT: 5,5 g/l

AV: 0,16 g/l

pH: 3.1

Azúcar: 1,85 g/l

SO₂T: 54 mg/l

