

Cava

PARÉS
1790
BALTA

Brut Nature

CAVA



Cupaje clásico para un cava moderno

Un cava contemporáneo, donde la fruta y el frescor de los cavas más clásicos se mantiene, pero el cuerpo del Xarel·lo gana protagonismo, y la complejidad aromática aumenta.

Cupaje de las tres variedades tradicionales del Penedès con un planteamiento diferente: Xarel·lo, Macabeu y Parellada.



44% Xarel·lo, 26% Macabeu, 30% Parellada 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 24 meses.



Sin crianza en barrica



Color amarillo dorado, reflejo de su mayor crianza.



Nariz intensa, con notas de bollería y toques lácticos sobre un fondo de frutas blancas muy maduras.



Entrada en boca suave, con paso equilibrado, que denota estructura y cierta corpulencia. Dominio de aromas secundarios de la crianza, con ligeros tostados y recuerdos de levaduras. Postgusto largo y complejo.



Servir a 6-8°C



Marisco, arroces, pastas y pescados a la plancha.

www.paresbalta.com



Certificado Agricultura Ecológica por CCPAE



Certificado Agricultura Biodinámica por Demeter



Características del viñedo

| Variedad | Xarel-lo | Macabeu | Parellada |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre de la parcela | Camí Real (Finca Cal Miret) | Les Cabrunes (Finca Cal Miret) | Viñas del Pi i Viña de Cal Pons (Finca El Subal) |
| Pie | 161-49 | 161-49 | 161-49 |
| Edad | 73 años | 43 años | 52 años |
| Marco de plantación | 1.2 x 2.6 m | 1.2 x 2.7 m | 1.2 x 2.65 m |
| Sistema de conducción | En vaso | Royat Doble | |
| Suelos | Franco-arcillosos, profundos de pendientes suaves. Conforman un paisaje ligeramente ondulado y con buena retención de agua. Originarios del Cuaternario, concretamente del Pleistoceno y Holoceno, a partir de sedimentos continentales. La parcela de Xarel-lo tiene una suave pendiente nordeste sobre el torrente que la limita, cosa que la hace especialmente fresca y por tanto favorece la conservación de los aromas. | | 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". |
| Situación | Estribaciones de la Sierra de Ancosa/ Torrelles de Foix | Pie de la Cordillera Prelitoral | Estribaciones de la Sierra de Ancosa, Pontons |
| Altitud | 325 m | 315 m | 610-635 m |
| Orientación | Noreste – Suroeste | Norte – Sur | Sur - Norte |
| Exposición | 3% Suroeste | 2% Suroeste | 4-7% Suroeste |
| Pluviometría anual | 596 mm | 596 mm | 846 mm |
| Pluviometría ciclo vegetativo | 280 mm | 280 mm | 401 mm |

Climatología durante el ciclo vegetativo:

El otoño de 2014, como viene siendo habitual en los últimos años, resultó cálido y hubo lluvias esporádicas acompañadas de chubascos y tormentas. El invierno fue seco, ventoso y termométricamente normal.

La primavera de 2015 ya anticipaba el escenario con el que se encontraría la cepa durante los meses de primavera y verano. Así pues, la primavera fue cálida, resultando ser una de las más cálidas de las últimas décadas. En cuanto a la pluviometría fue seca. Ha sido el segundo verano más cálido, como mínimo desde 1950, con una anomalía de 2,1°C por encima de la media climática. La sequía nos persiguió durante todo el verano. Julio fue un mes excepcional. Sufrimos dos intensas olas de calor, con registros térmicos que no se alcanzaban desde la década de 1980.

La maduración de la mayoría de las variedades fue muy temprana debido a la falta de lluvias durante la primavera y el verano y por ello la vendimia se adelantó unos 10 días. Como el mes de septiembre tuvimos algún chubasco tímido, la maduración de las variedades tintas de las zonas altas de montaña se ralentizó, para seguir con su curso normal de maduración y así terminar con un final de vendimia habitual.

Esta sequía durante el ciclo vegetativo ha provocado menos crecimiento vegetativo y el desarrollo de enfermedades ha sido inexistente y esto se ha traducido en una sanidad perfecta de la uva.

Climatología durante la vendimia:

El escenario con el que empezábamos esta vendimia era el clima seco y caluroso que nos acompañó durante la primavera y siguió durante todo el verano. Las condiciones climatológicas hicieron avanzar el inicio de la vendimia, que comenzó el día 10 de agosto. El equipo de enología no recuerda una vendimia tan avanzada como la de 2015.

En septiembre empezaron las lluvias tímidamente que refrescaron el ambiente y la planta lo agradeció. Este mes fue más frío de lo habitual e hizo retrasar unos días la maduración de las variedades más tardías.

En general ha habido un descenso de producción debido sobre todo a la falta de lluvias durante el ciclo vegetativo de la planta. Pero este hecho se ha contrarrestado perfectamente con la alta calidad que ha presentado la uva.

Cabe destacar el buen nivel de acidez, buen estado sanitario de la uva y el alto nivel aromático alcanzado en las variedades blancas. En las variedades tintas, la maduración de las pieles ha ido muy bien acompañada de la maduración de los azúcares y ácidos, por eso prevemos que los vinos después de la crianza en bodega, tendrán una buena estructura y buena capacidad de envejecimiento.

Grado: 12,2%

ATT: 5,6 g/l

AV: 0,23 g/l

pH: 3.04

Azúcar: 3 g/l

SO₂T: 67 mg/l

