



Anna de Codorníu Rosé

Anna Brut Rosé es nuestro homenaje a la última persona de la familia que llevó el apellido Codorníu, que en 1659 se casó con el viticultor Miquel Raventós. Elaborado con las variedades Pinot Noir y Chardonnay procedentes de nuestros viñedos, es un cava fresco e intenso con aromas a frutos rojos y cítricos. Por su historia, su coupage y su versatilidad, Anna se ha convertido en el cava más emblemático de Codorníu.

Vinificación

Comenzamos por planificar el momento óptimo de vendimia para cada variedad. En el caso de la uva Chardonnay, despalillamos y prensamos y, tras su limpieza, los mostos fermentan a una temperatura media entre 15 °C y 17 °C. Para la Pinot Noir, tras el despalillado, se deja el mosto en contacto con los hollejos durante unas 3 o 4 horas. A continuación, se filtra el mosto ya de color rosado y empieza la fermentación a temperatura controlada, tras la adición de levaduras seleccionadas. Una vez realizadas todas las fermentaciones y clarificados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje (mezcla de azúcar y levaduras seleccionadas). Las botellas se bajan a las cavas subterráneas (a temperatura constante de 15°C) donde tiene lugar una segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 12 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y en el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará su dosaje Brut. Finalmente, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

Viticultura

La vendimia se hizo de noche, aprovechando las temperaturas más bajas y de forma rápida, para conservar los aromas varietales y evitar oxidaciones indeseadas. Al llegar a bodega, se realiza un prensado inmediato para después, durante 24-48h hacer una clarificación natural a temperaturas bajas. El enólogo decide en base al color objetivo qué porcentaje del mosto flor

se destina a este vino, el que es más frágil y delicado pero a la vez, más elegante, fresco y aromático. Una vez limpio el mosto, se trasiega a un tanque de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación controlada entre 16°C – 18 °C. Finalizada la fermentación alcohólica, los vinos se conservan en depósitos, evitando su oxidación, hasta el momento del embotellado.

Características sensoriales

Aspecto: Color cereza pálido brillante.

Nariz: Gran intensidad aromática. Suaves aromas de frutos rojos como frambuesa, fresa y cereza, con toques florales de violetas.

Boca: Sugerente vino lleno de frescura y elegancia. Buena presencia de sensaciones afrutadas en boca. Matices delicados pero expresivos. Con acidez refrescante y un final largo y elegante.

Maridaje

Vino gastronómico por excelencia, que marida con gran cantidad de platos a la perfección. Complemento perfecto de platos que contienen pescado azul (atún, salmón o sardinas), arroces y pastas. Ideal también maridar con ensaladas de legumbre, verduras, con aves de carne oscura como la codorniz o el faisán.

Ideal para degustar a copas con todo tipo de tapas.



Wine
Challenge
USA 2017



Wine
Challenge
2018

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

VARIETADES:
Pinot Noir 70% Chardonnay 30%

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%

Azúcares residuales: 11g/l

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 5 °C y 8 °C). Si es necesario, enfriar durante dos o tres horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se recomienda almacenar verticalmente.