Anna de Codorníu Brut

Anna 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. Fue el primer cava en introducir la variedad Chardonnay en su coupage, lo que le confiere aromas delicados, un frescor inconfundible y una personalidad única. Por su historia, su coupage y su versatilidad, Anna se ha convertido en el cava más emblemático de Codorníu.

Vinificación

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionadas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15 ºC y 17 ºC. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 15ºC) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las 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 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 el contenido en azúcares residuales del cava. Finalmente, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

Viticultura

Las uvas utilizadas para la elaboración de Anna de Codorníu proceden de dos zonas vitivinícolas bien distintas. La variedad Chardonnay procede de viñedos propios situados en la región de clima más continental de la D.O. Cava, en Lleida, lo que favorece una óptima concentración, menor acidez, más cuerpo y mayor intensidad en la uva. Las variedades Xarel·lo, Macabeo y Parellada proceden de viñedos seleccionados por nuestros equipos de viticultura y enología en la zona del Penedés, donde estas variedades muestran toda su tipicidad: un buen nivel de acidez, frescura y aromas cítricos y florales. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia tiene lugar hacia mediados de agosto y siempre se lleva a cabo durante la noche, con el fin de mantener las uvas lo más frescas posible y así mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentación espontánea.

Características sensoriales

Color amarillo pajizo pálido, limpio y brillante. De burbuja fina y con rosario continuo y corona persistente.

En nariz destacan sus aromas delicados entre los que predomina la fruta tropical como la piña y los cítricos, pomelo y lima.

En boca es suave, con delicadas notas cítricas, equilibradas y muy refrescantes.

Maridaje

Su delicadeza y frescor lo convierte en un cava ideal como aperitivo. Asimismo, es ideal para acompañar mariscos y pescados de carne blanca. Buen acompañante del sushi y de los sashimis o carpaccios poco condimentados.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

VARIEDADES:
Chardonnay 70% Parellada 15% Xarel·lo, Macabeo 15%

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5º - 12º

Azúcares residuales: Brut 11 g/l

Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 5 ºC y 8 ºC). 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.