CODORNÍU

Codorníu Limited Edition

Esta edición limitada, elaborada con el coupage tradicional Macabeo, Xarelo y Parellada con un poco de Chardonnay es una pieza original para conmemorar el centenario del modernismo catalán. Un icono por su estilo único donde la elegancia, la inspiración de la naturaleza y la creatividad envolvieron una época de esplendor (1920-2020).



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:
15 meses

VARIEDADES:
Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay

Vinificación

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. La primera en madurar es la variedad Chardonnay (a primeros de agosto), después llega Macabeo (a finales de agosto), seguida por la Xarel·lo y finalmente, la Parellada (inicios de octubre). Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos mostos que fermentan a una temperatura de entre15° y 17°C. Posteriormente se realiza el coupage de los vinos de las distintas variedades y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje (levaduras, azúcar y clarificante). Las botellas se trasladan a nuestras cavas subterráneas donde tiene lugar la fermentación lentamente, seguida de un periodo de crianza de 15 meses en el que el contacto con las lías de las levaduras enriquece la expresión del cava. Este es el llamado método tradicional. Finalmente tiene lugar el degorge y la adición del licor de expedición que determina su dosaje: Brut.

Viticultura

Las uvas utilizadas en la elaboración de Codorníu Limited Edition proceden básicamente de dos zonas: Chardonnay viene de una zona continental en el Segrià y las variedades tradiciones proceden de la zona de clima mediterráneo de la D.O. Cava, donde las variedad es autóctonas muestran toda su tipicidad. Se cultivan en viñedos seleccionados por nuestros equipos de Viticultura que trabajan junto a nuestros proveedores a lo largo de todo el año para mejorar continuamente los cultivos, realizar seguimientos de maduración, determinar momentos de vendimia y finalmente, asesorar-les para que la uva llegue a nuestras cavas en las mejores condiciones mediante un rápido y cuidadoso transporte a la bodega. En cuanto a los métodos de cultivo, habitualmente se alternan la conducción en vaso y espaldera y la poda corta para Macabeo y Parellada y larga, para Xarel·lo. Para Chardonnay, las viñas son en espaldera.

Características sensoriales

Color amarillo pajizo pálido. Burbuja fina, persistente y bien integrada.
Aromas primarios propios de las variedades utilizadas (cítricos, flor de almendro, etc.), acompañados de un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la crianza sobre lías. En boca, burbuja fina y un equilibrado frescor, incluso en los dosajes más dulces.

Maridaje

Es ideal como aperitivo o como acompañamiento de tapas. Sus distintos dosajes lo hacen especialmente versátil. Su versión Semi Seco es perfecta para acompañar postres.

Periodo de consumo

Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.