CODORNÍU

Tradición e innovación desde 1551. Creadores del cava y precursores en el uso de nuevos varietales. GPU Chardonnay fue el primer cava en España elaborado con la variedad Chardonnay, este cava es un homenaje a ese espíritu pionero. Es el fiel reflejo de una uva y de un terruño. La mejor expresión de la uva Chardonnay de nuestros viñedos más antiguos.

MARCA PRESENTE EN MÁS DE 50 PAÍSES

MARCA DE CAVA MÁS VENDIDA EN ESPAÑA

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Cava

VARIETALES

Chardonnay

ANÁLISIS

Contenido de alcohol: 11.5-12%
Azúcares residuales: 3g/L
Contiene sulfitos

ENVEJECIMIENTO

18 meses

VEGANO



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Amarillo pálido con reflejos dorados. Limpio y brillante. De burbuja fina que forma rosarios continuos y una corona persistente en el tiempo, lo que indica una buena fermentación en botella.

Suaves notas de tostado, entremezcladas con frutas de primavera: melocotones y cerezas, sobre un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la crianza sobre lías. Muy complejo, con notas elegantes y una amplitud aromática que mejora con el tiempo en copa

En boca es amplio, complejo, equilibrado y cremoso. La untuosidad de la uva Chardonnay permite elaborar este cava como Brut Nature, sin adición de azúcares en el licor de expedición.

MARIDAJE

Un cava ideal para acompañar una comida ya que su complejidad mejora una gran variedad de platos: risotto, marisco, magret de pato, guisos, ahumados y especias pesadas.

Codorníu

Tradición e innovación desde 1551. Creadores del cava y precursores en el uso de nuevos varietales. GPU Chardonnay fue el primer cava en España elaborado con la variedad Chardonnay, este cava es un homenaje a ese espíritu pionero. Es el fiel reflejo de una uva y de un terruño. La mejor expresión de la uva Chardonnay de nuestros viñedos más antiguos.

MARCA PRESENTE EN MÁS DE 50 PAÍSES

MARCA DE CAVA MÁS VENDIDA EN ESPAÑA



VITICULTURA

Las uvas Chardonnay utilizadas en la elaboración de GPU Chardonnay proceden de Costers del Segre, zona de marcado clima continental, con amplias diferencias de temperatura entre el día y la noche y con suelos pobres y poco profundos, que evitan un excesivo vigor del viñedo y aportan gran concentración, cuerpo y mayor intensidad de aromas a fruta madura en el cava. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia de la uva Chardonnay 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 preservar su intenso aroma.

ELABORACIÓN

Planificamos el momento óptimo de vendimia para esta variedad. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos que fermentan a una temperatura de 15°-17°C durante 12-15 días. Una parte del mostro Chardonnay fermenta en contacto con roble consiguiendo nuevos matices, mayor estructura y complejidad. Una vez finalizadas las fermentaciones, se realiza el coupage de los mismos, y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje.Las botellas realizan la segunda fermentación seguida de un periodo de crianza en contacto con la lías de las levaduras en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante (15°-17°C). Este es el llamado método tradicional. Es un cava Reserva que pasa un mínimo de 18 meses en la bodega.