

El desafío de situar a los vinos españoles en el sector exclusivo de los mercados internacionales comenzó en 1993. Javier Ruiz de Galarreta estaba convencido de que las bodegas familiares de alto nivel poseían un gran potencial para los mercados de exportación, por lo que fundó una compañía común de exportación para las fincas de alta calidad de la Rioja Alavesa y otras zonas productoras de vino líderes en España. Veinte años más tarde se lleva a cabo una celebración. Fiel a su filosofía inicial, Javier Galarreta ha seleccionado excelentes viñedos y unas modernas instalaciones para producir un cava «diferente». Desde 2009,

se dedica a viajar por Cataluña buscando socios capaces de producir un vino espumoso elegante y fresco. En el corazón del Penedès halló finalmente los viñedos y las calidades que buscaba para elaborar ese estilo de vino. Durante el proceso, falleció en julio de 2010 la madre de Javier, Conchi, quien no llegó a probar y saborear el fruto del último desafío de su hijo. Villa Conchi no solo es un cava moderno y elegante, muestra de lo que puede ofrecer España, sino también un homenaje a una mujer que siempre fue fuente de inspiración en elegancia y distinción.

VENDIMIA

Esta región se caracteriza por una primavera seca, un verano cálido y un período de lluvia y humedad durante septiembre. Debido a estas condiciones climáticas, la maduración ha sido más rápida que el año pasado. Una cosecha de uva complicada pero, gracias a la selección de uva más cuidadosa, se esperan buenos vinos.

VINIFICACIÓN

La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 10 °C para evitar que el color de las pieles manche el mosto. Una vez se ha obtenido el mosto mediante el estrujado y cada variedad ha fermentado por separado a una temperatura constante de 16 °C para preservar sus aromas primarios, el mosto se mezcla y se embotella junto con el vino base. Luego se le añaden la levadura y el azúcar para estimular la formación de burbujas en la botella. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino permanece en contacto con las lías.

ENVEJECIMIENTO

Este cava pasa un mínimo de 22 meses en botella. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan con una pérdida mínima de vino espumoso, para luego añadir licor de expedición.



NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido con tonos verdes. Buena liberación de burbujas finas y persistentes, que se elevan lentamente.

Nariz: Fino, fresco y frutal en nariz, con buena intensidad. Agradables aromas de panadería al fondo gracias a la crianza de 22 meses en botella en contacto con las lías.

Boca: Fresco, cálido, proporcionado y redondo, con un final largo. Bien estructurado en boca, fresco y con un regusto largo y suave. Limpio, complejo y equilibrado. Con una cremosidad que recuerda a la fruta madura.

Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo y como acompañamiento para ensaladas, arroces y pescados. Marida muy bien con platos elaborados, platos con salsas y quesos, gracias a su complejidad, fruto de la crianza de 22 meses en botella en contacto con

DATOS TECNICOS

Varietales	40% Xarel·lo, 30% Macabeo, 20% Parellada, 10% Chardonnay.
Edad Viña	Promedio de 25 años.
Temperatura Fermentado	16°C
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 22 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6g/L
pH	3,07
Libre de SO2 (MG/L)	17mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	6g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Joan Rabadà.

PREMIOS



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE GOLD - 2022 UK



IWC - 2022 UK



MUNDUS VINI GOLD - 2022 Germany



DECANTER - 2022 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022 Spain

