

B E S O

DE RECHENNA



RESERVA BRUT NATURE

D.O. CAVA

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Beso de Rechenna es un Cava complejo en el que aúna la influencia de los aromas y sabores frutales provenientes de la uva y del vino base, que lo conforma con los aromas de fina pastelería que le aporta su crianza de más de 15 meses. Este cava maduro nace bajo el sol de Requena, lugar de impresionantes cualidades para la elaboración de vinos espumosos elaborados por el método tradicional. Las variedades con las que se ha elaborado son Macabeo (80%) y Chardonnay (20%). Buscando la máxima complejidad, se han seleccionado las mejores parcelas de la zona con producciones equilibradas y mejores cualidades para elaborar este Cava de calidad. Estas parcelas se han cuidado ya desde el invierno, mimando con esmero su poda, controlando todo el proceso vegetativo de la panta y escogándose el mejor momento para su recolección.

La uva llega a la bodega en menos de 15 minutos y es procesada, prensándose la misma suavemente y tan solo quedándonos con las fracciones más nobles del mosto para su fermentación. Esta se realiza a 14°C buscando obtener los aromas tan frutarles que dan el Macabeo y las notas cítricas que aporta el Chardonnay.

Posteriormente, a principios de Diciembre, se realiza el tiraje. Lo hacemos lo antes posible buscando mantener las cualidades alcanzadas en el vino tras su fermentación. Posteriormente, fermenta en las botellas dentro de nuestras Cavas a una temperatura de 16°C. Es en este punto cuando nuestro vino espumoso reposa durante más de 16 meses, sin cambios de temperatura, sin ruidos y con condiciones de iluminación adecuadas. Pasado este tiempo el Cava se aclara y se degüella. Proceso durante el cual no se le añade azúcar alguno, buscando que llegue al consumidor integro, sin disfraces que enmascaren la autenticidad de este Cava Reserva.

DATOS TÉCNICOS

Graduación alcohólica: 11,5% vol.
Acidez total: 6 g/l en ácido tartárico
pH: 2,97
Acidez volátil: 0,25 g /l
Azúcares Residuales : 2 g/l

COUPAGE

80% Macabeo
20% Chardonnay

NOTA DE CATA

Nuestro Cava ha permanecido más de 15 meses a 17°C en máxima calma y sin cambios bruscos de temperatura ni de luz. Ganando día a día en complejidad, redondez en boca y finura en su burbuja.

Buscando el máximo respeto del producto se presenta como Brut Nature, es decir, sin adición de azúcar que enmascare sus virtudes naturalmente adquiridas. Cava de color amarillo pajizo con reflejos dorados, luminoso, de burbuja fina, persistente y elegante. De intensa fragancia, despliega aromas de fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y mokka con sutiles notas cítricas. Textura cremosa, amplio y persistente en boca. Acidez equilibrada, con ligeros recuerdos a pan de centeno y final largo.

Se recomienda su consumo a 6 – 7° C.

B E S O

DE RECHENNA

CRIANZA 2009

D.O. UTIEL-REQUENA

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado a partir de uvas procedentes de viñas viejas de la variedad Bobal de más de 40 años de la Zona del Mediodía en la D.O. Utiel-Requena. En esta zona los viñedos se cultivan con formación en vaso, sobre suelos muy pobres y en secano, y los rendimientos son de menos de 3 Kg por planta, es decir unos 4.000 kg por Hectárea. La uva se vendimió con una buena maduración tanto en azúcar como en concentración polifenólica. Posteriormente se elaboró por el sistema tradicional, con despalillado y estrujado de las uvas y posterior control de la temperatura de la fermentación entre 24 y 28°C. La maceración con remontados se prolongó durante 15 días. El tiempo de macerado se decidió sobre la base de los seguimientos analíticos y catas diarias, prestándose especial atención a la evolución de la carga tánica y polifenólica en general.

Una vez descubado, se realizó la fermentación maloláctica, controlándose diariamente su evolución analítica. Tras su finalización ha tenido una crianza de 8 meses en barricas de roble americano y francés, siendo más del 75% barricas nuevas.

DATOS TÉCNICOS

Graduación alcohólica: 12,9% vol.
Acidez total: 5,4 g/l en ácido tartárico

COUPAGE

100% Bobal

NOTA DE CATA

En la copa presenta color rojo muy intenso con tonalidades rojo cereza picota.

Los aromas que se detectan en nariz sorprenden por su complejidad, mostrando una mezcla de intensos aromas balsámicos de maderas finas como el cedro y también mentolados, así como aromas de frutas de hueso como las cerezas y las ciruelas.

En boca se muestra elegante y con cuerpo, pleno de taninos maduros, con un ataque contundente pero no agresivo fruto de su gran estructura. Tiene un toque fresco y ligeramente ácido que hace agradable su evolución y que confiere un paso de boca alegre.

Es un vino listo para disfrutar, aunque su estructura le permitirá seguir mejorando en botella durante varios años.

PREMIOS:

Medalla de Oro al China Wine Awards 2013, Hong Kong.



vino. A ese joven caballero llamado Caballero de la Media Luna. Llegado a Requena supo el nombre Sol y quiso conocerla. Caminó con el Caballero de la Media Luna se encontraron con los años de la Dama Sol, se produjo una fusión inmediata, obediendo a las decisiones regimónicas, que surgió como un trovador más. Ella conociendo el triste deber del caballero empezó a sentir que su corazón se partía entre el amor por su familia y tradición y su familia y el amor al apuesto joven. Y cuando llegó el momento en que el caballero pidió el beso a su dama, ésta respondió:

"No probéis mi lactar de antes probar mi vino"

Y así, en un atardecer en el que la media luna se elevaba al cielo, él la probó por primera vez y conoció la dama el amor...

Continúa en www.besowine.com

13% vol.
75 cl
BOBAL CRIANZA 09
UTIEL-REQUENA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
EXAMINADO Y EMPATELLADO POR LA D.O. Utiel-Requena para cumplir con el requisito de la ley.