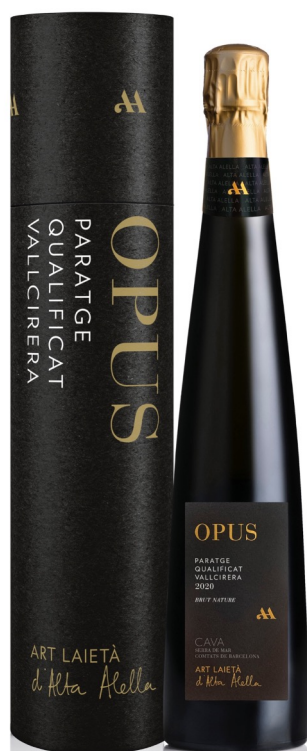


“Desde el pódium de los vinos, representa una evolución del concepto tradicional de gran cava”

Familia Pujol-Busquets

OPUS

Paraje Calificado Vallcirera



Ficha técnica

Tipo de cava	Paraje Calificado / Ecológico de añada / Brut Nature
Elaborador integral	100% prensado y vinificado en la propiedad
Disponible en	750 ml - 1500 ml (Magnum)
Variedades	60% Chardonnay - 40% Pansa Blanca
Añada	2021
Fermentación	Inoxidable y Barricas
Crianza	42 meses
Grado alcohólico	12% vol.
Azúcar residual	0 g/l
Tipo de suelo	Sauló (granito descompuesto, textura franco-arenosa)
Altitud	140m
Orientación	Sudeste
Pluviometría	550 mm/año



Paraje Calificado Vallcirera – Territorio Serra de Mar

Cava de características únicas elaborado con uva procedente de un paraje determinado, con condiciones edáficas y microclimáticas propias. El PARAJE VALLCIRERA, situado a 2 km del mar Mediterráneo y a 15 km de Barcelona, es el único paraje ecológico desde su origen dentro de un Parque Natural. Las viñas, plantadas en 1992 sobre Sauló —suelo ácido, con poca cal activa y excelente drenaje—, producen uva de máxima calidad con rendimientos por debajo de 6.000 kg/ha, expresando fielmente la singularidad del territorio y del paraje.

Elaboración

Cava elaborado con uvas ecológicas Chardonnay y Pansa Blanca, que permiten un buen envejecimiento. Extracción del mosto flor mediante un prensado muy ligero. La Chardonnay fermenta en barricas de roble francés de segundo año, y la Pansa Blanca lo hace en acero inoxidable. Tras cuatro meses, se hace el coupage al que se le aplica el Método Tradicional Champenoise y una crianza de 42 meses con tapón de corcho. Degollado a mano, sale a la venta sin licor de expedición (Brut Nature), con la fecha de degüelle y meses de crianza exactos en la botella.

Añada 2021

Una añada marcada por la sequía, tanto durante el periodo vegetativo como durante la vendimia. La baja pluviometría en nuestra zona ha supuesto una reducción significativa de la producción de uva y una maduración avanzada para las variedades tempranas. Las temperaturas frescas de mediados de septiembre han provocado una parada positiva en la maduración de las variedades tardías. Como resultado de las condiciones descritas, hablamos de una cosecha con una sanidad impecable, concentrada, con buen grado y buena acidez. Una añada con producción limitada de vinos blancos de calidad excepcional y tintos bien equilibrados.

Nota de cata

Vista - Color dorado brillante.

Nariz - Aromas de fruta blanca madura y flores con un trasfondo nueces, envueltos por la mineralidad y salinidad propias de la zona.

Boca - Opulento, equilibrado y estructurado, recordando los aromas de fruta madura y frutos secos. Acidez bien marcada muy bien integrada con los gustos procedentes de la crianza y burbuja fina y persistente. Muy sabroso y largo post gusto.

Menciones y premios

Añada 2020: • **Guía Peñín 2026** - 97 /100 (Podium)

Añada 2019: • **Guía Peñín 2025** - 95 /100 (Podium)

• **Guía Proensa 2025** - 93 /100

• **Guía Vivir el Vino 2024** - 96/100

• **Vinous 2024** - 92/100

• **Wine Enthusiast 2023** -93 /100