

“Cava sin concesiones, máxima representación de las características del terreno y de la añada”

Familia Pujol-Busquets

EXEO

Paraje Calificado Vallcirera



Tipo de cava	Paraje Calificado / Ecológico de añada / Brut Nature
Elaborador integral	100% prensado y vinificado en la propiedad
Disponible en	750 ml
Variedades	60% Pansa Blanca - 40% Chardonnay
Añada	2020
Fermentación	Barrica
Crianza	54 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

Ficha técnica



Paraje Qualificado 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

Elaborado con la selección de las mejores uvas ecológicas del Paraje Vallcirera: Pansa Blanca y Chardonnay. Queremos extraer las características de la añada mediante la fermentación en barrica (de 2º y 3º año), para seguidamente aplicar rigurosamente el Méthode Traditionnelle Champenoise con un periodo de crianza óptimo –con tapón de corcho– según cada añada. 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. Elaborado únicamente en añadas excepcionales.

Añada 2020

Una primavera muy lluviosa provocó un gran desarrollo vegetativo y problemas de hongos (mildiu) en la uva, ocasionando una pérdida de cosecha excepcional en nuestra zona, sumándose las pérdidas de uva provocadas por los jabalíes durante la pandemia. La baja producción de la mayoría de las viñas y el fuerte calor de agosto provocaron una maduración muy rápida de la uva, convirtiéndose en la vendimia más temprana de la historia reciente. Una añada con rendimientos bajos y de buena calidad, caracterizada por una estructura más ligera y una evolución más rápida.

Nota de cata

Vista: Color amarillo intenso con reflejos dorados.

Nariz: Intenso, floral. Aromas de frutas maduras, recubiertos de tostados característicos de la fermentación del vino base en roble.

Boca: Sabores marcados por la mineralidad y la untuosidad, recordando los aromas de frutas maduras y tostados. Cava de acidez bien marcada y con muy buena complejidad aromática. Burbuja integrada y post gusto largo y muy persistente.

Menciones y premios

Añada 2019:

- Guía Peñín 2026 – 95/100 (Podium)

Añada 2017:

- Hudin 2023 – 96+/100

- El País Gastro – 9,50/10

- Wine Enthusiast 2023 – 91/100

- Wine & Spirits 2023 – 90/100

