



## Datos Técnicos

**Región**  
Denominación de Origen Cava

**Tipo**  
BRUT

**Varietades**  
Chardonnay 70%  
Parellada 15%  
Xarel·lo, Macabeo 15%

**Análisis**  
Grado alcohólico: 11,5° - 12°  
Azúcares residuales: 11 g/l

**Consejos del Enólogo**  
Consumir frío (entre 5°-8°C). Si es necesario, enfriar durante dos o tres horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

**Periodo óptimo de consumo**  
Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.

BLANC DE BLANCS



ANNA  
DESDE 1551  
CODORNÍU

LA ESENCIA DE ANNA SE ENRIQUECE CON UNA CRIANZA EN CAVAS DE MÁS DE 15 MESES QUE CONVIERTE A ANNA BLANC DE BLANCS RESERVA EN LA COMPAÑÍA PERFECTA DE NUESTRA GASTRONOMÍA.

## VITICULTURA

Las uvas utilizadas para la elaboración de Anna de Codorníu proceden de dos zonas vitivinícolas bien distintas. La variedad Chardonnay procede de viñedos propios situados en la región de clima más continental de la D.O. Cava, en Lleida, lo que favorece una óptima concentración, menor acidez, más cuerpo y mayor intensidad en la uva. Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de espumosos. La vendimia 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 así mantener sus aromas íntegros y evitar procesos de oxidación o fermentaciones espontáneas. Las variedades Xarel·lo, Macabeo y Parellada proceden de viñedos seleccionados por nuestros equipos de viticultura y enología en la zona del Penedés, donde estas variedades muestran toda su tipicidad: un buen nivel de acidez, frescura y aromas cítricos y florales.

## VINIFICACIÓN

Planificamos el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras el despalillado y prensado de la uva obtenemos los mostos. Añadimos las levaduras seleccionadas y los mostos fermentan a una temperatura de entre 15° y 17°C. Una vez realizadas todas las fermentaciones y estabilizados los vinos, se realiza el ensamblaje de los mismos y se embotella el vino resultante junto con el licor de tiraje. Las botellas pasan a las cavas subterráneas (a una temperatura constante de 17°C) donde tiene lugar la segunda fermentación seguida de un período de crianza en contacto con las lías de las levaduras. En total, el vino pasará un mínimo de 15 meses en la bodega,

tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales del cava. Finalmente, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

## ENVEJECIMIENTO

Más de 15 meses en contacto con la lías de las levaduras dentro de la propia botella, que lo convierten en un cava reserva.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

- En vista, se aprecia un color amarillo brillante con reflejos verdosos. De burbuja fina y persistente que forma un continuo rosario.
- En nariz se aprecian notas cítricas y de fruta tropical junto a más complejos aromas de crianza (tostados, brioche) que enriquecen la paleta aromática.
- En boca es cremoso, amplio y persistente. Estas características le ayudan a ser muy versátil acompañando una amplia gama gastronómica.

## MARIDAJE

Cava muy gastronómico, es un buen aliado para acompañar de inicio a fin un menú: entrantes, salteados de verduras, pescados, mariscos, carnes braseadas, postres,.... y muchas preparaciones más.