



## Gran Cena de Fin de Año 2016

### Aperitivos

Ostra "Orly"

Terrina de foie, brioche, y confituras

Zamburiñas a la plancha con aceite de ceps

### Los entrantes

Pacherí de bogavante con trufa fresca

Cazuelita de espardenyas, con alcachofas y manzana

### El pescado

Robadallo rustido con gnoquis y espinacas

### La carne

Filete de ciervo con castañas glassé y membrillo

### Postres

Delicia de chocolate del Boo

Turrone, neules y bombones

Uvas de la suerte y cotillón

### Bebida

Aguas minerales y refrescos

Vino blanco Morlanda, D.O. Priorat (garnacha, macabeo)

Vino tinto Mas d'Aranyó Reserva, D.O. Catalunya (tempranillo, syrah, garnacha)

Cava Reserva Real, D.O. Penedés (Macabeo, Xarel.lo, parellada)

Servicio de café ó infusión

110€

INCLUYE COTILLON Y FIESTA



BCN



## MORLANDA

### Vino Blanco

#### Fermentación:

Los controles de maduración comenzaron en la primera semana de agosto, para conseguir alcanzar de este modo un grado alcohólico y acidez óptimos.

2012 fue un año de escasas lluvias y diferentes olas de calor a lo largo del verano, lo que nos obligó a estar especialmente atentos en el viñedo para evitar pasificaciones de la uva.

La uva fue vendimiada a mano y transportada en pequeñas cajas de 16 kg hasta la bodega; Tras ser despallada y ligeramente estrujada se prensó, seleccionando solo las primeras para la elaboración de este Morlanda Blanco.

La fermentación se llevó a cabo a temperaturas muy bajas (12-13°C), procurando de esta forma conservar los aromas primarios de la Garnacha. Un tercio del vino total se fermentó y crió en barricas nuevas de roble francés lo que le aporta una gran complejidad y elegancia; durante la crianza siempre primamos el respeto por los aromas primarios de las variedades Garnacha y Macabeo.

Finalmente tras los oportunos cupajes el vino es estabilizado y embotellado.

#### Producción:

8.236 Botellas

#### Variedades:

85% Garnacha Blanca  
15% Macabeo

#### Análisis:

Grado alcohólico: 14,50 % vol.  
Acidez Total: 4,8 g/l

#### Nota de cata:

De color amarillo pajizo, pálido y brillante.

En nariz muestra su habitual intensidad y complejidad.

En esta añada 2012 destacan marcadas notas de fruta blanca, membrillo y melocotón; también se aprecian ligeros toques minerales y de hinojo.

Reflejo de su crianza en bota son los aromas de madera fresca que se integran perfectamente para dejar que se expresen todos los aromas frutales característicos del Morlanda blanc.

En boca es untuoso, estructurado, equilibrado y persistente.

#### Condiciones de consumo y conservación

Servir frío, entre 9º y 10ºC.

Guardar en lugar fresco y de temperatura constante- de 13º a 17º- protegido de la luz y de las vibraciones



BCN



## MAS D'ARANYÓ



### Proceso de Elaboración

Las cajas de uvas se vacían en la mesa de selección donde se eliminan los restos de hojas, las uvas no maduras y las uvas sobremaduras.

Después de efectuar un despallado total, la uva se traslada a depósitos de madera de 7.500 l provistos de sistema de control de temperatura. Cada día se sumerge el sombrero manualmente y se realizan remontados cortos, manteniendo la temperatura de fermentación a 25-28°C.

Una vez acabada la fermentación alcohólica la maceración se prolonga hasta un total de 22 días en el caso del Tempranillo, 25 días en la Garnacha y 24 días en la Syrah.

La fermentación maloláctica se realiza en depósito de cemento y en barrica nueva.



### Coupage

85% Tempranillo  
10% Syrah  
5% Garnacha



### Notas de cata

Aromas especiados (pimienta, vainilla) y ahumados junto con notas de eucalipto en un fondo suave de frutas maduras.

En boca se presenta bien estructurado, con carácter, dejando recuerdo de sus abundantes marcados taninos que auguran un gran futuro en botella.

El postgusto es largo con un sabor final que recuerda al regaliz negro y notas minerales.



### Crianza

Se envejece en barricas nuevas de roble francés y de roble americano.  
El tiempo de permanencia en barrica fue de 12 meses.



### Análisis

Grado alcohólico:	14% VOL
Acidez total:	3,30 g/l
pH	3,50



BCN



## RESERVA REAL



### Proceso de Elaboración

Las variedades que se utilizan para la elaboración del vino base para cava son: Macabeo, Xarel·lo y Parellada. La vendimia empieza a finales de Agosto con la variedad Macabeo y finaliza a principios de Octubre con la variedad Parellada. La recogida de uva se hace de forma manual en contenedores de 25 kg.

A partir de estas variedades de uva y mediante prensas neumáticas, se obtiene el mosto, aprovechando únicamente el mosto flor, sin aplicar presión de prensa. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio, el mosto se traslada por variedades a los depósitos de fermentación.

La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 600.000 litros a temperatura controlada entre 14 y 16° C. En dichos depósitos se realiza la siembra de levaduras seleccionadas propias, que provienen de la colección de Freixenet, y se inicia la primera fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 15 y 20 días, y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde efectuará la segunda fermentación en botella.

Este cava podríamos definirlo por 3 particularidades que lo hacen distinto:

- Como en todas las Reservas anteriores, está elaborado con vinos de distintas añadas y esto hace que se combinen las mejores cualidades de cada una de ellas. Por esta razón no tiene vintage.

- El tiraje o embotellado y el posterior envejecimiento en cavas, se realiza con tapón de corcho y grapa, y no con el tradicional obturador y tapón corona corriente. Esto le permite adquirir su bouquet personal.

- Al realizar la crianza en cava con tapón de corcho y grapa, el degüelle tiene que efectuarse de forma manual.



### Coupage

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Más un pequeño porcentaje de vinos de reserva.



### Notas de cata

Color amarillo con reflejos paja, burbuja fina y abundante, formando una marcada corona.

En nariz presenta potentes aromas de crianza, dominando los tonos tostados suaves bien armonizados con aromas de frutos secos y sutiles notas frutales. Fondos de pastelería, levadura.

Paso de boca elegante, vivo y con buena estructura. Predominan los gustos de larga crianza, pero la buena presencia de carbónico en boca y la suave acidez lo hacen ligeramente fresco.



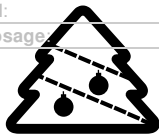
### Crianza

Superior a los 30 meses.



### Análisis

Grado alcohólico:	12%
Acidez total:	3,70 g/l
pH:	3,01
Dosaje:	4 g/l



BCN