



ARDEA BRUT ROSÉ ORGÁNICO

De vez en cuando, nuestros antepasados descubrían en el cielo algún pájaro extraño que nunca habían visto. Hoy, los nombres de esas aves inspiran esta colección de maravillosas rarezas.

Rara Avis, Cavas de parajes singulares donde el entorno, el viñedo y la viticultura se alían para ofrecer unas condiciones únicas.

Por qué la naturaleza es generosa con quien sabe apreciar sus maravillas. A veces están ocultas, pero a menudo se trata de aprender a mirar de otra forma.





RARA AVIS COL·LECCIÓ ARDEA

Brut Rosé · Orgánico

Guardiana del agua y la tierra, Ardea es un ave con plumas rosadas y forma esbelta. Representa la elegancia atemporal y da nombre a nuestro más sofisticado cava. Un Rara Avis de color rosa intenso, paladar muy fino y carácter envolvente.

ORIGEN

Ardea se elabora con las uvas seleccionadas de la Viña El Puntatge. Situada en Font-Rubí, a una altitud superior a 400 metros donde el tipo de sol es arcillo calcáreo.



EL PUNTATGE

Pluviometría
mediana anual
Entre 500 y 600 l/m²

Formación
Emparrado

Orientación de las cepas
Norte a Sur

ELABORACIÓN

Método tradicional, segunda fermentación en botella.
Crianza mínima de 14 meses sobre las madres.
Maceración ligera para obtener este color rosado brillante
inconfundible.

SENSACIONES

En nariz: Aromas intensos de frambuesa y fresa con delicadas notas florales de rosa, violeta y jazmín.

En boca: Paladar estructurado y cremoso que combina las notas de frutos rojos y melocotón sobre un fondo de pastelería fina.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo o con todo tipo de arroces, platos de pasta o carnes blancas a la brasa.

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad y, por este motivo, desde 2018 tenemos el certificado ecológico por la CCPAE.



Estamos certificados como veganos por V-Label (European vegetarian Union), ya que ninguno de nuestros vinos, cavas y viñedos, tienen productos de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Ser eficientes energéticamente y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

Denominación	DO Cava
Varietal	Pinot Noir 100%
Viñedo	Viñedo El Puntatge
Zona de cultivo	Font-Rubí (Alt Penedés)
Altitud	400 metros
Grado alcohólico	11,5%
Crianza	14 meses sobre las lías
Temperatura de servicio	6 °C
Acidez total	6 g/L (ácido tartárico)
Ph	3
Dosage	9 g/L
SO ₂	55 mg/L Valor máximo de la DO Cava: 160 mg/L
Presión	5,8 bar

PREMIOS RARA AVIS ARDEA

Año 2023



Rara Avis Ardea. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards



Rara Avis Ardea. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Rara Avis Ardea. Medalla de Oro
Berliner Wine Trophy



Rara Avis Ardea. Medalla de Bronce
International Wine Challenge

Año 2022



Rara Avis Ardea. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Rara Avis Ardea. Medalla de Bronce
International Wine & Spirits Awards



Rara Avis Ardea. Medalla de Bronce
The Global Wine Masters

Año 2021



Rara Avis Ardea. Medalla de Oro
International Wine & Spirits Awards



Rara Avis Ardea. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards