

Casa Gourmet

## Caelus, nuevo cava gran reserva 100% pinot noir



Caelus, nuevo cava gran reserva 100% pinot noir

Autor: María José Cayuela | 27/10/2023

**Caelus es el nombre del Dios del cielo de la mitología romana, el creador de las nubes, los vientos y la lluvia que dan vida a la tierra. También es el nombre del nuevo cava de la bodega del Penedés U MES U, un gran reserva 100% pinot noir lejos de estereotipos. Acaba de ser presentado en el Palacio Maricel de Sitges ante críticos y expertos del sector de la restauración.**

Caelus ha sido cuidadosamente elaborado como Blanc de Noirs, es decir se ha retirado el hollejo de la pinot noir una vez prensada para que no transmita su color al mosto. Luego ha madurado durante más de 72 meses, siendo el cava más longevo de toda la colección de vinos de la bodega. Por todo ello, está destinado a convertirse en un top de gama.

U MES U, que nació con el objetivo de producir vinos diferenciales por su complejidad, finura y frescura, ha dedicado más de 30 años a experimentar con la variedad pinot noir y su elaboración como Blanc de Noirs. Según Maria Piñol, representante de la bodega familiar, «Caelus es el sueño de un visionario que plantó esta variedad en 1993 con la fe de que algún día podría hacer un gran cava». El visionario fue su padre, Josep Piñol. Caelus representa también un reto: el de trabajar con una variedad foránea, adaptarla, hacerla suya y sacarle el mejor fruto.

## **Cata vertical a ciegas**

Elaborar un vino blanco con una variedad tinta no es tarea sencilla. Se trata de transformar una uva que llega al atardecer a la bodega, con tonalidades lilosas, en un mosto blanco y afrutado, cuando salen los primeros rayos de sol.

Caelus pasa más de 72 meses en crianza con tapón de corcho. Esta evolución ha sido apreciada por los asistentes del evento en el Palacio Maricel, que han podido participar en una cata vertical a ciegas para disfrutar, en exclusiva, de las añadas de 2022, 2020, 2018 y 2016. También han podido descubrir los matices del vino base de 2023, con sólo un par de meses de vida.

Ha sido una oportunidad única para realizar un viaje sensorial por las diferentes etapas de crianza de un gran reserva y poder ver la evolución de este vino, que adquiere infinitas capas aromáticas y una extraordinaria complejidad a medida que va pasando el tiempo.

## **Una joya enológica**

Caelus gran reserva es el vino espumoso considerado más elegante y complejo producido por la bodega hasta la fecha, y rinde homenaje al arte de la elaboración del vino ya que es un Blanco de Noirs sin dosage o licor añadido después de su crianza. Esto hace que la variedad pinot noir conserve su esencia, así como sus aromas más puros y delicados.

En la copa ofrece una burbuja fina y sutil, una complejidad aromática y un equilibrio perfecto entre cremosidad y frescura. La primera cosecha de Caelus en 2016 consta de 4.570 botellas numeradas, convirtiéndolo en una verdadera joya enológica.

Caelus es una declaración de intenciones por parte de U MES U: refleja la voluntad de experimentación y el deseo de ir siempre más allá en la creación de vinos excepcionales.

- Llegeix [l'article aquí](#)