



ARDEA BRUT ROSÉ ORGÀNIC

De tant en tant, els nostres avantpassats descobrien al cel algun ocell estrany que no havien vist mai. Avui, els noms d'aquelles aus inspiren aquesta col·lecció de meravelloses rareses.

Rara Avis, Caves de paratges singulars on l'entorn, la vinya i la viticultura s'alien per oferir unes condicions úniques.

Perquè la natura és generosa amb qui sap copsar les seves meravelles. De vegades són ocultes, però sovint es tracta d'aprendre a mirar d'una altra manera.





RARA AVIS COL·LECCIÓ

ARDEA

Brut Rosé · Orgànic

Guardiana de l'aigua i la terra, Ardea és una au amb plomes rosades i forma esvelta. Representa l'elegància atemporal i dona nom al nostre cava més sofisticat. Un Rara Avis de color rosa intens, paladar molt fi i caràcter envoltent.

ORIGEN

L'Ardea s'elabora amb Pinot Noir procedent de la finca del Puntatge. Situada a Font-Rubí, a una altitud superior a 400 metres on el tipus de sol és argilocalcàri.



EL PUNTATGE

Pluviometria mitjana anual
Entre 500 i 600 l/m²

Formació
Emparrat

Orientació dels ceps
Nord a Sud

ELABORACIÓ

Mètode tradicional, segona fermentació en ampolla.

Criança mínima de 14 mesos sobre les mares.

Maceració lleugera per obtenir aquest color rosat brillant inconfusible.

SENSACIONS

En nas: Aromes intenses de gerd i maduixa amb delicades notes florals de rosa, violeta i gessamí.

En boca: El seu paladar estructurat i cremós combina les notes de fruits vermells i préssec sobre un fons de pastisseria fina.

MARIDATGE

Ideal com aperitiu o amb tot tipus d'arrossos, plats de pasta o carns blanques a la brasa.

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Implementar una agricultura sostenible és la nostra responsabilitat i, per aquest motiu, des del 2018 el 100% dels nostres vins i caves tenen el certificat ecològic per la CCPAE (Certificat de l'Unió Europea).



Estem certificats com a vegans per V-Label (European vegetarian Union), ja que en el nostre celler no s'utilitza cap producte d'origen animal.



Certificats per la Wineries for Climate Protection. Abastir-nos d'energia renovable, ser eficients amb els nostres recursos i cuidar la nostra terra forma part dels nostres valors com a Celler.

Denominació	DO Cava
Varietat	Pinot Noir 100%
Vinya	Vinya del Puntatge
Zona de cultiu	Font Rubí (Alt Penedès)
Altitud	400 metres
Grau alcohòlic	11,5%
Criança	14 mesos sobre les mares
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	6 g/L (àcid tartàric)
Ph	3
Dosage	9 g/L
SO ₂	55 mg/L Valor màxim de la DO Cava: 160 mg/L
Pressió	5,8 bar

PREMIS RARA AVIS ARDEA

Any 2022



Rara Avis Ardea. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition

Any 2021



Rara Avis Ardea. Medalla d'Or
International Wine & Spirits Awards



Rara Avis Ardea. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards