



ARDEA BRUT ROSÉ ORGÁNICO

De vez en cuando, nuestros antepasados descubrían en el cielo algún ave extraña que nunca habían visto. Hoy, los nombres de aquellas 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.





RARA AVIS COLECCIÓN

ARDEA

DO CAVA · Brut Rosé · Orgánico

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

ORIGEN

Ardea se elabora con Pinot Noir procedente de la finca del Puntatge. Situada en Font-Rubí, a una altitud superior a 400 metros, donde el tipo de suelo es arcillo-calcáreo.



EL PUNTATGE

Año de plantación
2000

Rendimiento
3.000 kg/ha

Cosecha
Manual

Formación
Emparrado

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual para preservar al máximo la integridad de la uva y evitar la extracción excesiva de color. Se lleva a cabo una ligera maceración pelicular a 15 °C dentro de la prensa para obtener aromas de frutas rojas y un color rosado con buena tonalidad. Posteriormente, se realiza un prensado fraccionado, separando las diferentes calidades de mosto y utilizando solo el mosto flor para conseguir mayor nitidez y frescor. El mosto se desfanganado y fermenta de forma controlada a 16–17 °C. El cava se elabora mediante el método tradicional, con segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 14 meses sobre las lías.

SENSACIONES

En nariz: Aromas intensos de frambuesa, frutos del bosque negros y delicadas notas florales blancas como el jazmín.

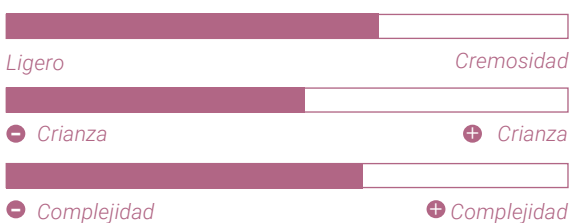
En boca: Su paladar estructurado y cremoso combina las notas de frutos rojos y melocotón sobre un fondo de fina pastelería.

Particularidad: Un rosado excepcional elaborado con Pinot Noir, que combina la intensidad de las frutas negras y rojas con la delicadeza de las flores blancas. Esta armonía le confiere un carácter floral distintivo y una profundidad sorprendente, que va mucho más allá de lo habitual en los rosados.

MARIDAJE

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

Denominación	DO Cava
Variedad	Pinot Noir 100%
Viñedo	Viñedo del Puntatge
Zona de cultivo	Font Rubí (Alt Penedès)
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 <i>Valor máximo de la DO Cava: 160 mg/L</i>
Presión	5,8 bar



FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Elaborado de manera sostenible desde el viñedo hasta la bodega. Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

PREMIOS RARA AVIS ARDEA

Año 2025



Rara Avis Ardea. Medalla de Oro
Premios Vinari



Rara Avis Ardea. Medalla de Oro
Wine Enthusiast. 90 puntos.

Año 2023



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



Rara Avis Ardea. Medalla de Oro
Berliner Wine Trophy

Año 2022



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

Año 2021



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