



VILARNAU ES “NARIZ DE ORO”

Vilarnau Brut Nature Reserva 2010 ha sido elegido uno de los mejores espumosos en la final de “La Nariz de Oro”.

Sant Sadurní d’Anoia, junio de 2014.- Vilarnau Brut Nature Reserva 2010 ha sido elegido uno de “Los Mejores Vinos de España” en la categoría de Espumosos en el certamen “La Nariz de Oro”. Los sumilleres finalistas de este concurso ejercieron como jurado para decidir, entre un total de 150, los “Mejores Vinos de España de 2014”.

Elaborado a partir de variedades Macabeo, Parellada y Chardonnay, este Brut Nature Reserva envejece un mínimo de 24 meses en sus lías. Fruto de esta larga crianza, nace un cava complejo y elegante, de color amarillo oro con tonos verdes. Limpio y muy aromático en nariz, Vilarnau Brut Nature Reserva presenta equilibrio y una viva sensación de frescura que lo hace perfecto para acompañar toda una comida, desde el principio hasta el final.

Vilarnau sostenible

Vilarnau basa todas sus actividades en el respeto a la tierra y al medio ambiente. Desde el viñedo a la vinificación, hasta los embalajes y el reciclado, todos los procesos son respetuosos con la naturaleza. Vilarnau se autoabastece de agua gracias al sistema de purificación de agua de lluvia, recicla los corchos y los sarmientos del viñedo. Además, lleva a cabo una tarea de recuperación del tradicional ecosistema situado alrededor de la cava, que proporciona un hábitat natural a garzas y jabalíes.

Un ejemplo es la iniciativa que Vilarnau lleva a cabo que transforma la energía resultante de la poda de los viñedos en biomasa que genera energía térmica. En la actualidad, esta biomasa es tratada como residuo, quemándose y desaprovechando su capacidad energética de combustible no fósil. En un futuro inmediato, el empleo de esta energía natural reducirá las emisiones de CO₂ y disminuirá la huella de carbono.

* * * *

Vilarnau es una pequeña y vanguardista cava artesanal, donde la magia de la tradición y la modernidad se unen en perfecta armonía. Diseñada por el arquitecto Luis González y decorada por el prestigioso interiorista Antonio Miró, su nombre hace referencia al antiguo DOMVS (casa románica fortificada de los Vila Arnau). Esta cava se abastece de viñedos plantados en el mismo lugar en el que los primeros propietarios del Domvs cultivaban sus vides en el siglo XII. Vilarnau, que elabora una gama clásica de cavas y otra de autor, ofrece limitadísimas producciones de una alta calidad, avalada por premios y reconocimientos nacionales e internacionales.

Para más información:

Leticia Sánchez, Jefe Gabinete de Prensa. lslara@gonzalezbyass.es Tel. 91 490 37 00
Miguel Ángel García Ventura. mgventura@gonzalezbyass.es Tel. 91 490 37 00

