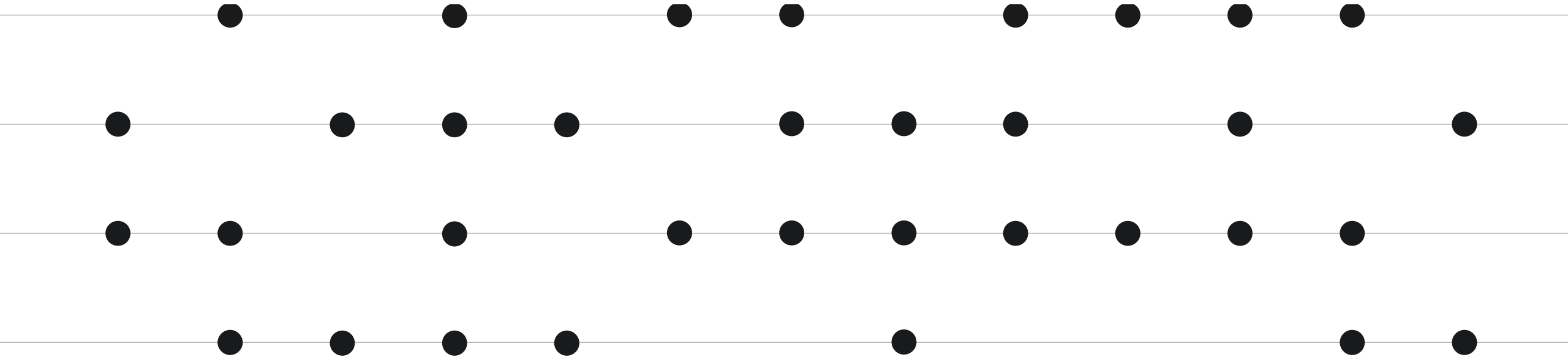


Cultivare

La vida en pausa



Cultivare:

la passion por la
viticultura y el territorio
convertida en arte.

Desde sus orígenes, Cultivare ha tenido una relación con la cultura y la naturaleza muy directa. Por este motivo, las etiquetas de nuestros vinos están diseñadas y elaboradas en un entorno natural rodeadas de land art: con una *performance* que hace que cada una de ellas explique una historia especial.



Cultivare

Cultivare es la interpretación de su entorno natural desde la vertiente más creativa que convierte a cada botella en **única y especial...**

Mejor
Vino Blanco
de España
2016 y 2018

Cultivare Xarel·lo
*Perfumado, equilibrado y con un
punto de acidez*



Cultivare Sumoll Samsó
*Armonioso, pleno, redondo y
sedoso*



FREYÉ



Xarel·lo &
Chardonnay

Syrah &
Sumoll

Perellada &
Muscat

Syrah &
Tempranillo

Freyé es un homenaje a la masía familiar del siglo XVIII donde los fundadores de Vallformosa solían pasar los veranos y las ocasiones especiales. Hoy en día, Freyé pretende transmitir la idea de un refugio natural, donde uno puede encontrar momentos auténticos y especiales buscando la inspiración y sintiéndose profundamente en contacto con la naturaleza.



Mas La Roca Barcelona, es una al-legoria de los diferentes paisajes que nos encntramos en la región de Barcelona. Este es nuestro pequeño homenaje a la región, de mostrar la riqueza en que se compone y mostrar estas postales por todo el mundo. Barcelona es inmensa, Barcelona es eterna.

laViña



Tempranillo

Tempranillo
& Merlot

Macabeo
& Garnacha Blanca

LaViña es una pequeña representación de la fauna que habita en los viñedos de nuestra zona mediterránea. Todo tipo de pequeños insectos salvajes comparten hogar junto con los viticultores.

// COSECHA: **2018**

// TIPO DE VINO: **Tinto Joven**

// VARIEDADES: **Garnacha, mazuelo, tempranillo, syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.**

// DO: **Montsant**

// **ELABORACIÓN**

VENDIMIA: Manual, en su punto óptimo de maduración entre finales de septiembre y principios de octubre. FERMENTACIÓN: Maceración en depósitos de acero inoxidable durante dos semanas con souvenirs diarios para extraer todo el color y los aromas de las variedades. Fermentación a 22°C y posterior fermentación maloláctica.

// **DEGUSTACIÓN**

VISTA: De color rubí con reflejos y ribete de color violeta, tiene lágrima persistente.

OLFATO: Afrutado, donde podemos notar las notas de fruta roja madura como la cereza que se mezclan con la fruta negra carnosa. Tiene un toque de aromas especiados y balsámicos característicos del terruño.

PALADAR: En boca tiene una entrada suave gracias a los taninos dulces, y que al paso por boca nos desprende toda su expresión frutal. Tiene un cuerpo medio y agradable que envuelve el paladar, además también tiene una acidez equilibrada que nos lo hace largo y muy amable en el post-gusto.

// **GASTRONOMÍA**

Recomendado para todo tipo de carnes rojas o bien a la brasa, también óptimo para aperitivos con fomrmatges. Servir entre 15-18°C.

// DO MONT SANT



Material



Cultivare

#CultivaLaCultura



VALLFORMOSA

Classic

El arte de lo atemporal



Porque un clásico nunca envejece

Descubre el encanto eterno de Vallformosa Classic





Estamos encantados de presentar Vallformosa Classic, una gama de cavas que captura la esencia del clásico y lo eleva a un nivel sublime. Estamos ante una melodía atemporal, evocando la elegancia y el estilo de Frank Sinatra. Al igual que su legado, nunca pasa de moda, proporcionando una experiencia que perdura a través del tiempo.



Presentamos nuestra gama Classic de tres productos: Brut Nature Brut y Rosé.
Cada uno diseñado con la máxima rigurosidad y perfección.

Las burbujas del nuevo
Vallformosa Classic son
como pequeñas joyas que
nunca se desvanecen,
llenando cada vaso de
alegría y celebración.





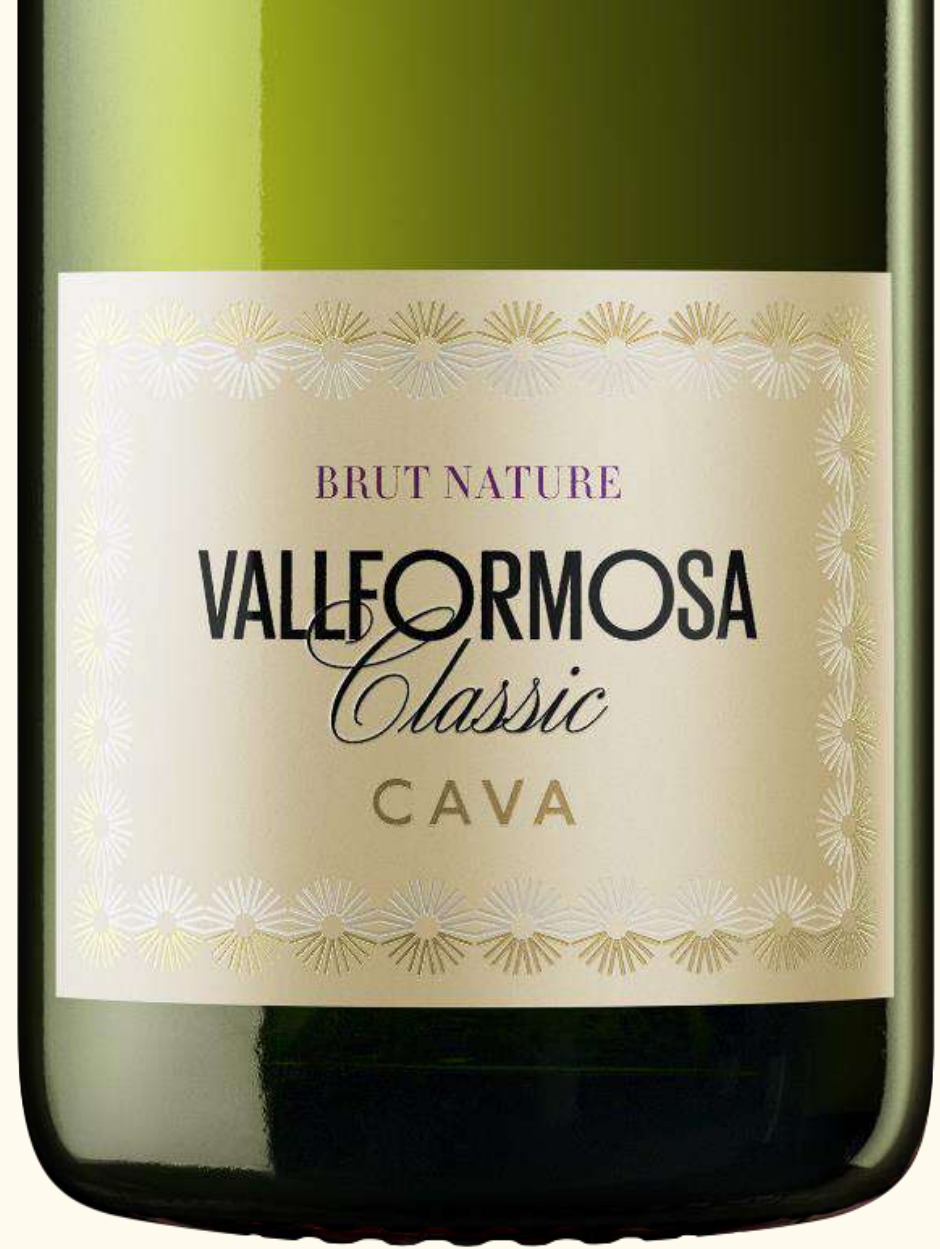
Cápsula especial que
rinde homenaje a las
burbujas más finas



Color rosa perla
que le da un toque
suave y elegante



Vallformosa Classic
personifica la elegancia
atemporal, un cava que te
transporta a un contexto de
sofisticación y disfrute.





Cápsula especial que
rinde homenaje a las
burbujas más finas



Detalles en relieve
que hacen destacar
el diseño





La opción más inteligente

Una combinación ganadora de calidad y valor

Vallformosa Classic
se erige como la
entrada a la familia
de Vallformosa
Cava

Destaca por su
asequibilidad y
excelente relación
calidad-precio

Ofrece una
experiencia de alta
calidad a un precio
accesible

Para quienes
desean disfrutar del
"exotismo" de un
producto clásico y
premiado pero de
forma accesible

Una selección de
cavas de alta
calidad y con
múltiples
reconocimientos



VALLFORMOSA

Classic

Fichas técnicas

Vallformosa Classic Brut Nature

NV · Macabeo, Xarel·lo & Parellada

D.O. Cava

PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Cosecha:** La recolección de las uvas se realiza tanto de forma manual como mecánica. El Macabeo se cosecha a principios de septiembre, seguido del Xarel·lo a mediados de septiembre, y finalmente, la Parellada en la primera semana de octubre.
- **Proceso de fermentación:** La primera fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable, donde se controla cuidadosamente la temperatura entre 14 y 16°C. La segunda fermentación se realiza en la botella siguiendo el Método Tradicional, conocido por su excelencia en la producción de vinos espumosos.
- **Envejecimiento:** El vino madura durante un promedio de 12 meses sobre sus lías, lo que aporta profundidad y complejidad a su perfil.
- **Presentación:** En botellas de 750 ml de tipo Eco, reflejando un enfoque sostenible en la presentación del producto..

DEGUSTACIÓN

- **Aspecto visual:** Se aprecia un atractivo color amarillo pálido con destellos verdosos, evocando frescura y vivacidad.
- **Aromas:** El aroma es complejo y refinado, destacando notas de manzana verde, cítricos y flores blancas, complementadas por sutiles matices cremosos derivados de la crianza.
- **Sabor:** En el paladar, este vino se revela equilibrado y seco, con una acidez que aporta frescor, y un posgusto que es particularmente afrutado, dejando una impresión de sabor frutal en el paladar.

GASTRONOMÍA

Es perfecto para degustarlo en solo en cualquier ocasión, sirviendo como un aperitivo, y también es una excelente elección para acompañar una variedad de comidas. Se recomienda servirlo a una temperatura de 5-6 °C para realzar su perfil y maximizar la experiencia de degustación.

DATOS TÉCNICOS

- **Grado alcohólico:** 11,5% Vol.
- **Azúcar residual:** 1,3 g/L
- **Acidez total (H2SO4):** 3,75 g/L
- **pH:** 3,05



RECONOCIMIENTOS

Este vino ha sido distinguido con **87 puntos** en la Guía Peñín, **Medalla de Plata** en los Sakura Awards, y Medallas de Bronce tanto en el Japan Wine Challenge como en el International Wine & Spirit Competition. Estos reconocimientos atestiguan la excelencia y calidad de nuestro vino en múltiples ámbitos.

VALLFORMOSA

Vallformosa Classic Brut

NV · Macabeo, Xarel·lo y Parellada

D.O. Cava

PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Cosecha:** La recolección de las uvas se realiza de manera manual y mecánica. El Macabeo se cosecha a principios de septiembre, seguido por el Xarel·lo a mediados de septiembre, y finalmente, la Parellada en la primera semana de octubre.
- **Proceso de fermentación:** La primera fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, con un control riguroso de la temperatura, manteniéndola entre 14 y 16°C. La segunda fermentación se efectúa en la botella mediante el Método Tradicional, un proceso renombrado por la producción de vinos espumosos de alta calidad.
- **Envejecimiento:** El vino madura durante un promedio de 12 meses sobre sus lías, lo que contribuye a su complejidad y carácter.
- **Presentación:** Se presenta en botellas Eco de 750 ml, lo que refleja un compromiso con la sostenibilidad en la presentación del producto..

DEGUSTACIÓN

- **Aspecto visual:** Se presenta con un atractivo color amarillo pálido con matices verdosos, evocando frescura y vitalidad.
- **Aromas:** En nariz, este vino destaca por su buena intensidad aromática. Los aromas de frutas blancas, como la manzana verde, se entremezclan con la frescura de las hierbas, como el hinojo, junto con notas de flores blancas y toques cítricos.
- **Sabor:** En el paladar, este vino ofrece una experiencia muy agradable, marcada por su frescura y sabrosura. Presenta una agradable sensación carbónica y una persistencia que se traduce en un final notablemente prolongado.

GASTRONOMÍA

Este vino es versátil y puede ser disfrutado de múltiples maneras. Es ideal para ser degustado solo, en cualquier ocasión, sirve como un excelente aperitivo, y también es una opción destacada para maridar con comidas. Se recomienda servirlo a una temperatura de 5-6 °C para realzar sus cualidades y maximizar la experiencia de degustación.

DATOS TÉCNICOS

- **Grado alcohólico:** 11,5% Vol.
- **Azúcar residual:** 11,0 g/L
- **Acidez total (H₂SO₄):** 3,80 g/L
- **pH:** 3,04



RECONOCIMIENTOS

Este cava ha sido distinguido de una **Medalla de Oro** en los Sakura Awards, una destacada calificación de **86 puntos** en la Guía Peñín, y ha sido honrado con Medallas de Bronce tanto en los Decanter World Wine Awards como en el International Wine & Spirit Competition.

VALLFORMOSA

Vallformosa Classic Rosé

NV · Trepat y Garnacha

D.O. Cava

PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Cosecha:** La recolección de las uvas se efectúa de manera manual y mecánica. Las uvas Trepat se cosechan a finales de septiembre y principios de octubre, mientras que las uvas Garnacha se recolectan en la segunda quincena de septiembre.
- **Proceso de fermentación:** La primera fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable, con un estricto control de la temperatura que se mantiene en el rango de 14-16°C. La segunda fermentación se realiza en la botella, siguiendo el Método Tradicional, ampliamente reconocido por su contribución a la calidad de los vinos espumosos.
- **Envejecimiento:** El vino se somete a un período de crianza medio, con una duración de 12 meses sobre sus lías, lo que añade complejidad y profundidad a su perfil.
- **Presentación:** Finalmente, se presenta en botellas de 750 ml de tipo Eco, subrayando un compromiso con la sostenibilidad en la presentación del producto.

DEGUSTACIÓN

- **Aspecto visual:** Presenta un delicado color rosa cereza muy pálido, que aporta una atractiva impresión visual.
- **Aromas:** En nariz, se despliega una paleta aromática que incluye notas de frutas rojas como cerezas, fresas y moras, acompañadas de elegantes aromas florales a rosas y sutiles matices de sotobosque.
- **Sabor:** En boca, este vino es intensamente fresco y voluminoso, dejando una impresión persistente. Los sabores de frutos rojos perduran en el paladar, y el final es refrescante, con notas de fresa y frambuesa que persisten en el retrogusto.

GASTRONOMÍA

Este vino es altamente versátil y adecuado para diversas ocasiones. Es perfecto para ser disfrutado en solitario en cualquier momento, sirviendo como un refrescante aperitivo, y también es una excelente elección para acompañar una variedad de comidas. Se recomienda servirlo a una temperatura de 5-6 °C para realzar sus cualidades y maximizar la experiencia de degustación.

DATOS TÉCNICOS

- **Grado alcohólico:** 12% Vol.
- **Azúcar residual:** 11,0 g/L
- **Acidez total (H2SO4):** 3,6 g/L
- **pH:** 3,1



RECONOCIMIENTOS

Este vino ha obtenido un sólido respaldo en cuanto a calidad y distinciones. Ha sido calificado con **88 puntos en la Guía Peñín**, y reconocido con una **Medalla de Plata** en The Real Review, otorgada por Bob Campbell MV.



VALLFORMOSA

VALLFORMOSA

www.vallformosa.com
[@vallformosa](#)