



Ars Collecta 456 nace como el cava más valioso de la historia, una elaboración exclusiva y limitada a 1.500 botellas del coupage de tres parajes distintos y únicos

CODORNÍU PRESENTA SU OBRA MAGNA, “ARS COLLECTA”

La colección de prestigio Ars Collecta Codorníu se compone de 5 cavas: además del icono 456, tres cavas de finca y Jaume Codorníu

La casa Codorníu presenta, en conmemoración a las 456 vendimias de la bodega, **Ars Collecta Codorníu**, su nueva colección de cavas de alto prestigio. Un ambicioso proyecto que la empresa creadora del cava lleva más de una década gestando. La colección se compone de 5 cavas: Jaume Codorníu, tres cavas de finca: La Fideuera, El Tros Nou y La Pleta, y 456, este último el mejor coupage de las tres fincas.

La bodega ha elegido el nombre en latín Ars Collecta como homenaje al amor por lo bien hecho con un toque de locura y genialidad mediterránea. Ars Collecta tiene dos significados ligados íntimamente a la propia historia de la casa: “arte de la recolección” y “colección de arte”.

La cuna de esta colección es el Celler Jaume, ubicado dentro de las mismas Cavas Codorníu y donde además de elaborarse los cavas Ars Collecta, se llevan a cabo las investigaciones del enólogo de Codorníu, Bruno Colomer y su equipo. El Celler Jaume se rehabilitó en la zona donde Josep Raventós elaboró sus primeras botellas de espumoso mediante el método tradicional en 1872. De este modo se recuperó un lugar emblemático de Codorníu al que bautizaron con el nombre del fundador de la empresa familiar más antigua del país: Jaume.

Ars Collecta 456 es la cúspide de toda esta nueva colección. Con añada 2007, la primera en la que se empezó el proyecto, esta joya representa el saber enológico de una casa cuatricentenaria. De hecho, su nombre, 456, simboliza el número de vendimias de Codorníu desde 1551 hasta 2007. La cantidad que se pone a la venta es muy limitada, 1.000 botellas, y con un precio de 175€, probablemente el más caro de la historia.

456 también es único por sus orígenes: tres tierras. Tres viñedos excepcionales. Tres parajes de tres zonas climáticas distintas, con suelos distintos y de tres variedades con mucha personalidad. Se trata de Finca La Fideuera, Finca La Pleta y Finca El Tros Nou. El cava 456 es el coupage más sublime de estas tres fincas.

Hace más de 10 años Javier Pagés, director general del grupo Codorníu Raventós y el equipo de enología liderado por Arthur O’Connor llevaron a cabo una exhaustiva clasificación de viñedos dentro de las más de 3.000 hectáreas que posee el grupo. De esa clasificación que ha permitido elevar la calidad de todos los productos, se identificaron algunos viñedos extraordinarios.

En palabras de Pagés, *“la colección Ars Collecta Codorníu pretende ser la que marque un punto y aparte en la historia del cava, y 456 aquel que rompa el falso mito de que sólo hacen artesanía y calidad las bodegas pequeñas, y que aquellas de dimensiones mayores somos todas iguales”*.



Tres tierras. Tres viñedos excepcionales. Tres parajes. De tres zonas climáticas distintas

Finca La Pleta es una pequeña parcela de Chardonnay a 286 metros de altitud, orientada al sudoeste, en uno de los mejores terrenos de la zona de Segrià. La vid está plantada sobre suelos francos, arcillosos, poco profundos, con muy poca materia orgánica.

Finca La Fideuera es una pequeña joya escondida en el Alto Penedès, donde el Xarel·lo muestra toda su expresividad, acidez y elegancia. Las cepas de más de 25 años están en plena madurez y sus raíces se hayan profundamente unidas a este suelo calizo y noble que aporta estructura y riqueza a este gran cava.

El Tros Nou es una viña singular de Pinot Noir ubicada en una de las zonas más frías de la D.O. Cava: la Serralada de Prades. Su particularidad más destacada son sus suelos de "llicorella" que otorgan al Pinot Noir un toque mineral muy característico.

Estos tres cavas de finca, que serán calificados como Cava de Paraje próximamente, tienen una producción muy limitada a 300 unidades y se presentan con un precio recomendado de 80€.

Jaume Codorníu Gran Reserva cierra la colección. Un emblema de la casa Codorníu desde hace más de 30 años, homenaje a su origen, de edición limitada y con un selecto coupage de estas mismas tres variedades y parajes.

La presentación de la colección Ars Collecta tendrá lugar esta noche en las Cavas Codorníu en una vernissage-cena inspirada en las tres tierras que conforman el cava 456 y creada por el chef de Ars Collecta, Paco Pérez (5*) y el enólogo de la casa, Bruno Colomer. Ambos llevan un año trabajando juntos en esta puesta de largo que se resume en un documental titulado "Tres Tierras", que muestra todo el proceso creativo y se presentará en premier durante el evento. 150 personalidades del mundo de la gastronomía y el vino serán protagonistas de este momento tan único y especial.

La colección de prestigio Ars Collecta Codorníu forma parte de un proyecto transversal de empresa que se está llevando a cabo en todas las bodegas del grupo. En palabras de Javier Pagés: *"nuestro sueño es seguir siendo los líderes en el mundo del cava y el vino de calidad durante 500 años más, por ello apostamos firmemente por el valor, el origen y la tierra. Es una alta exigencia tener una gran calidad consistente a lo largo de los años y requiere de viñedos propios y de un inmenso respeto por la tierra y el origen. A día de hoy muy pocas bodegas pueden afirmar esto"*.

Para más información de prensa:

Nuria Vives – 616 11 73 30
comunicación@codorniu.com

María Vidal - 638 48 62 62
m.vidalt@codorniu.com