

Vins | Redacció | Actualitzat el 21/12/2020 a les 10:43

Parxet, 100 anys d'història i nou cava Gran Reserva 1920

Fundat el 1920 en una petita masia de Tiana (Maresme), el celler elabora de forma artesanal més d'un milió d'ampolles de cava cada any i gestiona 60 hectàrees de pansa blanca a Alella



Parxet -DO Alella- compleix el seu primer segle de vida com a referent de tradició i qualitat, així com a pioners en l'elaboració de cava amb la varietat pansa blanca, i ho celebra amb una cava d'edició limitada que ret homenatge a la seva fundació. Va ser el 1920 quan, en una masia de Tiana a vint quilòmetres de Barcelona, la família Suñol va elaborar la seva primera ampolla d'escumós per a la venda, batejada Montalegre en homenatge a la cartoixa de la mateixa localitat.

Va ser una de les primeres firmes a comercialitzar un Brut Nature (1965) i, a mitjans dels 80, a fusionar-se amb un altre dels cellers més importants d'Alella: Alta Alella (Santa Maria de Martorelles), que elaborava vi blanc amb la marca Marquès d'Alella. L'any 2006 va entrar a formar part de Gleva Cellers que, des de 2018, està integrada en el grup Raventós Codorníu.

Avui, Parxet produeix més d'un milió d'ampolles de cava artesanal cada any i gestiona 60 hectàrees de vinya a Alella. Com la família Suñol en aquella humil masia del Maresme, manté intacta l'ambició d'assolir el màxim nivell de sofisticació, elegància, singularitat i subtileza possibles tot ?interpretant? la naturalesa i riquesa del seu ?terroir?.

Un territori de minifundis -Parxet significa petit tros de vinya- amb dos microclimes, un de marítim més càlid i un altre d'interior més fred, que permet l'obtenció de vins frescos, profunds i equilibrats.

El sòl es caracteritza pel típic sauló, roca granítica que permet un bon drenatge de l'aigua de les tempestes i un extens sistema d'arrels molt adequat per suportar èpoques de sequera. Com al 1920, Parxet elabora els escumosos amb el raïm autòcton de la zona, la pansa blanca, una varietat molt preuada que atorga gran personalitat als seus caves.



?Amb aquest nou llançament de Parxet 1920, homenatge al nostre centenari, posem en valor una vegada més la singularitat de la pansa blanca, seguint els cànons d'elaboració que caracteritzen al celler des dels seus inicis.? comenta Xavi Carbonell, enòleg de Parxet.

[despiece]

Edició limitada per celebrar un segle de vida

Parxet Gran Reserva 1920 és un homenatge al primer cava del celler. S'elabora 100% amb raïm pansa blanca de la finca Can Oliveres de Santa Maria de Martorelles, un terreny d'origen granític de textura arenosa (sauló), típic de la zona d'Alella.

Es tracta d'un gran reserva, amb 78 mesos de criança. L'anyada 2013 va estar marcada per un hivern sec i una primavera plujosa i freda, fet que va retardar la brotació i la maduració del raïm. Les pluges de setembre van contribuir a una verema més tardana.

Parxet 1920 destaca pel seu aroma de fruita intensa i floral, amb un fons torrat i especiat. De sabor ampli, estructurat i voluminós amb notes de brioixeria i flor seca.

P.V.P aproximat: 29,5 ?

?[/despiece]