



ROSÉ D.O. CAVA

Het maken van de basis wijn

De druivenvariëteiten die bij de productie van de basiswijn voor deze Cava worden gebruikt, zijn Trepát en Garnacha.

De oogst begint eind september met de Trepát; begin oktober volgt dan de Garnacha.

We kozen voor de Trepát wegens de bijzondere aromatische kenmerken die de druif aan niet-mousserende wijnen en Cava's geeft. Deze variëteit groeit in de regio Conca de Barberà in de provincie Tarragona.

Over heel Catalonië zijn er slechts 1.000 ha geplant.

De bijzondere kenmerken zijn niet alleen te danken aan de wijnproductie en rijping, maar ook aan de bodem, het klimaat en het beheer van de wijngaarden.

De twee variëteiten worden apart gehouden tijdens het wijnbereidings-proces. De steeltjes worden verwijderd en de druiven worden zachtjes en pneumatisch geperst om het sap eruit te halen. Dat weekt dan 10 uur lang in contact met de schillen. Daarna worden de schillen en het sap gescheiden. Alleen het sap gaat naar de gistingskuipen.

De eerste gisting gebeurt in roestvrijstalen kuipen bij een gecontroleerde temperatuur tussen 15 en 17°C. Aan deze kuipen voegen we gistsoorten toe, geselecteerd uit onze eigen Freixenet-collectie, om de eerste gisting te starten. Die duurt 10 à 12 dagen, waarna we de wijn overtappen, verfijnen en filteren als voorbereiding op het blenden, bottelen en de tweede gisting op fles.

Blend

Trepát en Garnacha

Proefnotities

Licht aardbeiroze kleur, met overvloedige middelgrote bubbels, die snel opkomen in het glas en een mooie kroon vormen bovenaan het glas.

Heerlijk fruitig in de neus, dankzij de lage gistingstemperaturen tussen 15 en 17°C, waardoor de meeste primaire druivenaroma's behouden blijven.

De Garnacha zorgt voor rijke aroma's van bloemen en vers laurierblad, die zich mengen met rijpe rode vruchten, braambes en aardbei, naast exotische grenadine, gedroogde vijgen en dadels van de Trepát. Allemaal in combinatie met de elegante tonen van een middellange rijping in de fles.

De smaak is fris en licht, zacht en aantrekkelijk. Rode vruchten, typisch voor de Rosado-cava's en niet-mousserende wijnen uit de streek, overheersen.

Analyse

Alcohol:	12% vol.
Totale zuurgraad:	3,80 g/l
pH:	2,95
Dosering:	Extra Droog en Droog

Rijping

Tussen 10 en 15 maanden