



VINTAGE RESERVA

Het maken van de basis wijn

De druivenvariëteiten die gebruikt worden in de creatie van deze basiswijn van deze cava zijn Xarello en Parellada.

De Xarello wordt als eerste geoogst, midden september, en de Parellada aan het eind van de maand tot begin oktober. De druiven worden naar de wijnmakerij gebracht in plastic dozen van 25kg.

De most voor Brut Nature wordt verkregen door een hele lichte pneumatische persing; we gebruiken alleen de eerste persing voor de productie van Brut Nature. Het geperste sap blijft 24 uur rusten, zodat het sediment naar de bodem kan zakken en indikken. Nadat het gefilterd is, wordt het overgeheveld naar de fermentatietanks; de druivensoorten worden apart gehouden.

De eerste fermentatie gebeurt in roestvrije tanks onder een gecontroleerde temperatuur van 14 tot 16°C. In deze tanks voegen we de juiste hoeveelheid fermentatie gist toe, die uitsluitend afkomstig is uit onze eigen Freixenet-teelt, en de eerste fermentatie begint. Deze fermentatie duurt tussen de 10 en 12 dagen en na verschillende klaringen en behandelingen, worden de wijnen gemengd in de juiste verhoudingen en klaargemaakt om gebotteld te worden en de tweede fermentatie kan in de fles gaan plaats vinden.

Blend

50% Macabeo, 15% Xarello, 35% Parellada

Proefnotities

Dit is een cava van hoge kwaliteit, die zeer gewaardeerd wordt door liefhebbers van goede wijnen. De wijn is volledig natuurlijk en ongezoet en krijgt de optimale tijd om te rijpen in de fles, om zodoende de perfecte balans tussen body en zuurtegraad te creëren.

Het heeft een bleke strogele kleur, helder en met een subtiele aanhoudende pareling, die een perfecte kroon vormt.

De neus is complex, met een balans tussen citrusfruit, licht geroosterde noten, gedroogd fruit en pastetjes afgerond met een vleugje gekonfijt fruit, vooral perzik. Zeer droog in de mond, zacht met een subtiele pareling en een goede fruit/zuurtegraad balans. Het is aangenaam verfrissend en vol subtiele smaken. Er is citrus, een vleugje honing en een vermoeden van gedroogd fruit met een complexe, intense en elegante afdronk.

Analyse

Alcohol:	12%
Totale zuurgraad:	3.80 g/l
pH:	2.95
Dosering:	Brut 9 g/l

Rijping

Tussen de 12 en 18 maanden

Awards

Sakura Awards 2016 - goud

Japan Wine Challenge 2015 - brons