



VINTAGE RESERVA 2018

D.O. CAVA

Het maken van de basis wijn

De druivenvariëteiten die worden gebruikt om de basiswijn voor deze cava te maken, zijn Macabeo, Xarel-lo en Parellada.

De most wordt verkregen door een pneumatische persing. We gebruiken alleen het geperste sap, maar zonder druk in de pers. De most blijft 24 uur rusten, zodat we de vaste stoffen kunnen decanteren; daarna gaat hij naar roestvrijstalen tanks voor fermentatie onder een gecontroleerde temperatuur, waarbij we onze eigen geselecteerde giststammen gebruiken.

De fermentatie duurt tussen de 10 en 12 dagen. Daarna worden de jonge wijnen geklaard en apart behandeld, per variëteit, en klaargemaakt voor de laatste blend en botteling. Dan kan de tweede fermentatie in de fles beginnen.

Blend

Macabeo, Parellada en Xarel-lo

Proefnotities

Dit is een cava van hoge kwaliteit, die zeer gewaardeerd wordt door liefhebbers van ongezoete cava, omwille van zijn optimale rijping en de balans tussen zuurtegraad en body. Bleke strogele kleur, met enkele groene toetsen.

Fijne, overvloedige en aanhoudende pareling, die snel opstijgt in het glas en een fraaie kroon vormt.

De neus is verfrissend en aantrekkelijk, met fruitige aroma's van wit fruit (appel, peer) en een aangename achtergrond van citrus (citroen)..

Een Brut Nature Cava, levendig in de mond met samenhangende bubbels, een breed en goed uitgebalanceerd smakenpalet, voor een heerlijk lange afdronk.

Analyse

Alcohol:	12% vol.
Totale zuurgraad:	3,65 g/l
pH:	3,0
Dosering:	Geen dosering (restsuiker < 3 g/l)

Rijping

Afhankelijk van de oogst