

Cellers de l'Arboç Cava Masia Bou Brut Rosé

Cava - Catalunya - Spanje



domein

Deze coöperatie van intussen meer dan 400 families is actief sinds 1919. Samen beheren ze 1000 ha, deze kelder is dan ook de derde grootste producent van cava. De druiven worden machinaal geplukt en verwerkt in de ultramoderne kelder. Een groot deel van de oogst wordt doorverkocht aan o.a. Freixenet, een kleiner deel brengen ze zelf op de markt.

omschrijving

Mooi diep rozerood gekleurde cava met een uitbundige, romige mousse. In de neus klein rood fruit maar ook wat citrus en mineraliteit, geen zwoele neus. Uitgesproken droog en vrij strak in de mond zonder hardheid. Rosé-cava mag ook gemaakt worden van monastrell, garnacha of pinot noir, maar deze is volledig gemaakt van een lokaal druivenras, de trepat-druif. Deze geeft wijnen met veel frisse zuren, weinig alcohol en veel fruit, ideaal dus voor een rosé-cava.

wijngaard

Trepata is een heel lokale druif, waarvan ongeveer 1500 ha is aangeplant in de buurt van Tarragona. Het is een druif die niet houdt van kalk en dus is aangeplant op de minst kalkhoudende stukken wijngaard. Zanderige leem met kalk in de ondergrond, rondom L'Arboç, tussen Barcelona en Tarragona. De wijngaarden liggen op 300 tot 500 m hoogte.

kelder

Deze mousserende wijn is gemaakt volgens de traditionele methode, dit wil zeggen dat er eerst een stille wijn gemaakt wordt die vervolgens gebotteld wordt met gist en suiker zodat de hergisting start. Na de hergisting rijpt de cava nog 10 tot 11 maanden, iets langer dan het vereiste minimum van 9 maanden. Bij de definitieve botteling krijgt deze cava een dosage van 9 g/l mee (Brut).

druivensoorten

trepata: 100%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief, kreeft,

analyse

alcohol: 11,5% Vol.