

Cava Absidis Brut Nature

Cava - Catalunya - Spanje



domein

Cava Absidis is een merk van Masia Puigmoltó. Dit familiale domein van 48 ha ligt in het hart van de Penedès, in Castellet i la Gornal. Enkel de druiven van de eigen wijngaarden worden gebruikt voor de wijnen. Voor de cava's wordt enkel de cuvée gebruikt (de eerste persing) dat na de hergisting op fles nog eens 14 maand rijpt. Strakke en cleane stijl cava aan een zeer aantrekkelijke prijs.

omschrijving

Strogele kleur met slierten fijne belletjes en een homogene mousse. Aroma's van citrus, sinaas, laurier en amandel. Fijne zuren, elegante textuur in de mond en een amandelhoets in de afdronk. Beendroge smaak.

wijngaard

Uitsluitend afkomstig van de eigen wijngaarden in de Penedès. De xarello geeft body en structuur, de macabeo elegantie en finesse, en de parellada de zuren.

kelder

De eerste gisting verloopt traag (15 dagen) bij een lage temperatuur van 16°C. Na het samenstellen van de assemblage worden suiker en gist toegevoegd en ondergaat de wijn een tweede gisting op fles. De wijn rijpt verder met de gist in de fles gedurende 12 tot 15 maanden. Daarna wordt de gist verwijderd en krijgt de fles haar definitieve kurk.

druivensoorten

xarello: 50%
macabeo = viura: 25%
parellada: 25%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief, mosselen, oesters, zeevruchten, vis, gerookt,

analyse

alcohol: **11,5% Vol.**

Restsuikers:

Totale zuren: 5,3 g/l