

Cava Bujonis Reserva Brut

Cava - Catalunya - Spanje



domein

Cava Bujonis is een merk van Bodegas Sumarroca. De familie Sumarroca kocht in 1999 een groot landgoed van de Marques de Monistrol. Dankzij dit domein van 404 ha hoeven ze geen druiven aan te kopen, in tegenstelling tot de meeste grote huizen. Daardoor behouden ze de volledige controle. Dankzij investering in onderzoek en in het allermodernste materiaal staat deze bodega aan de top wat betreft cava.

<http://www.sumarroca.es>

omschrijving

Witgele kleur, mooie persistente mousse. Fruitige neus (citrus) met minerale toetsen (krijt). Heel fris zonder scherp te zijn, voldoende materie en bijzonder zuiver.

wijngaard

Afkomstig van de Finca Sumarroca ten Westen van Sant Sadurni d'Anoia. De bleke bodem bestaat uit leem met veel kalk en stenen in de ondergrond. Er worden geen herbiciden gebruikt. Het rendement wordt beperkt tot 10 à 12 ton druiven/ha (= 70-84 hl/ha).

kelder

De oogst gebeurt machinaal en 's nachts. Voor de cava wordt enkel het leksap gebruikt, dit is het sap dat vrijkomt zonder persen (45 à 50 liter per 100 kg druiven). De eerste gisting verloopt in inox tanks gedurende drie weken onder de 15°C. Na de samenstelling van de assemblage gaat de wijn op fles voor de tweede gisting. Hierbij wordt een druk van 6 bar opgebouwd. De wijn blijft gemiddeld 18 maand rijpen op fles (afhankelijk van de datum van het degorgement). Dit garandeert goed gebonden koolzuur en een complex aroma.

druivensoorten

parellada: 42%
macabeo = viura: 27%
xarello: 24%
chardonnay: 7%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief,

analyse

alcohol: **11,5% Vol.**
Restsuikers: **dosage van 7 g/l**
Totale sulfiet: **tussen 70 en 80 mg/l**