

Cellers de l'Arboç Cava Masia Bou Brut

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

Fijne pareling. Neus van citrus, rijpe appel en hazelnoot. Zacht en rond van smaak. Dit is een goed glas cava die iedereen zal aanspreken, ideaal voor feesten en recepties.

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).

onderscheidingen

Proefschrift: Goud in de categorie
Mousserend tot € 30 (2008)

druivensoorten

xarello: 40%
macabeo = viura: 40%
parellada: 20%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief, oesters, zeevruchten,

analyse

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

