

Josep Masachs Cava Masia Salat Brut

Cava - Catalunya - Spanje



domein

Josep Masachs S.L. is actief sinds 1920 en is hiermee een pionier in de productie van cava. Onder de derde generatie van dit familiebedrijf is er een sterke groei geweest. Vandaag zijn er 30 ha eigen wijngaarden in Torrelles de Foix en contracten met wijnbouwers die het equivalent van nog eens 200 ha leveren. In de kelder, gebouwd in 1977, is er plaats voor 7 miljoen flessen. Interessant is dat de groei altijd is samen gegaan met innovatie en duurzaamheid. Zo kunnen we van deze producent een biologische cava aanbieden, niet evident in een segment waar prijs vaak het belangrijkste is.

<https://www.cavasmasachs.com/>

omschrijving

wijngaard

De wijngaarden in Torrelles de Foix (10 min ten westen van Sant Sadurn d'Anoia) liggen tussen de lage en hoge Penedès, op 200 m hoogte. Door de lagere temperaturen 's nachts rijpen de druiven geleidelijk wat goed is voor de vorming van aroma's. Er wordt uitsluitend met de traditionele druiven gewerkt.

kelder

Macabeo wordt eerst geoogst (eerste helft september), gevolgd door xarello (tweede helft september) en laatst parellada (begin oktober). Na een zachte persing gist de most gedurende 20 dagen bij lage temperatuur (max. 16°C). Na de assemblage wordt de wijn gebotteld voor de hergisting op fles. Deze duurt 40 dagen. Na een verdere rijping op fles van minstens 9 maanden wordt de fles gedegorgeerd en definitief gekurkt.

druivensoorten

macabeo = viura: 30%
parellada: 40%
xarello: 30%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief,