



VINYES PRÒPIES
EQUILIBRI I RESPECTE PER LA TERRA

RAIMAT

VITICULTURA SOSTENIBLE

El Cim del Turó

Herkomst

Costers del Segre, Spanje

Druivenras

Chardonnay en Pinot Noir

Vinificatie

De druiven worden 's nachts geplukt om een lage kerntemperatuur te waarborgen, de aroma's van de variëteit te behouden en ongewenste oxidatie te voorkomen. Een onmiddellijke persing wordt uitgevoerd. Het bijzondere aan deze cava is dat hij gemaakt wordt als een Champagne (methode traditionelle) en voor 15 maanden ontwikkeld in de fles door het toevoegen van gisten. Tijdens dit proces wordt koolzuurgas ontwikkeld. De uiteindelijke bubbels in de wijn. Hierna wordt het bezinksel (dode gistcellen) uit de fles gehaald en aangevuld met een bijna suikerloos mengsel.

Rijping

De wijn rijpt in de fles met geselecteerde gisten voor een periode van 15 maanden in de kelder (cava).

Alcoholpercentage

12%

Proefnotitie

aroma's van citrusvruchten en groene appels, evenals hints van patisserie, sinaasappelschil en abrikozenjam, eindigend met een vleugje frisheid in de mond. De afdrank is lang en heeft naast een mooie frisheid ook iets romigs.

Wijn-spijs

Deze Cava is een perfect aperitief of kan worden geserveerd naast delicaat gearomatiseerde vlees-, vis-, rijst- of pastagerechten.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

