



CAVA L'ARBOC 1919 BRUT

Druivensoort: Xarel-lo, Macabeu, Parellada

Herkomst: Cataluña, Spanje

Het wijnhuis L'Arboc Cellars

Het huis L'Arboc Cellars is in 1919 opgericht door enkele kleinere wijnboeren uit het dorpje L'Arboc. L'Arboc werkt met de klassieke Cava-druiven! Zij maken gebruik van de nieuwste vinificatietechnologieën. Dit resulteerde in een unieke kwaliteit Cava Brut. Cava L'Arboc 1919 is de enige Cava die een Grande Medaille d'Or ontving. De bodem waarop de druivenstokken staan aangepland bestaat uit kalkgronden onder een laag van zand en leem.

Karakter: Zeer fraaie lekkere droge Cava met body. Stuivend fris aroma van groene appel en citrus. Fraai mondgevoel, strak en gelijkmatig. In de mondfase ontdekken we de plezierige rinsheid van groene appel. De afdrank is zacht en geeft een rijpe fruitige impressie met een kleine hint van grapefruit. Fijne mousse. Bewaarpotentieel: 3 jaren, maar het topniveau wordt 2 jaren vastgehouden.

Gastronomie: Deze wijn laat zich prima begeleiden door diverse visgerechten en fruitsalades maar uiteraard ook lekker (en eetlustopwekkend) als aperitief. Heerlijk is de combinatie met coquille, oesters, kaviaar, makreel, sushi en aardbei.

Vinificatie: Deze cava wordt gemaakt volgens de Méthodo Traditional waarbij de tweede gisting op de fles plaatsvindt. Eerst maakt met een stille basiswijn waarbij druiven en jaargangen worden geassembleerd. Door het toevoegen van gistcellen en suikers (liquer de tirage) komt de tweede gisting (op de fles) op gang. De tweede gisting vindt plaats gedurende de wettelijk voorgeschreven 60 dagen. De flessen worden schuin met de kurk naar beneden bewaard waarna vaste delen in de hals zakken waarna de flessen enkele malen per jaar om de as gedraaid worden. Het bezinksel wordt vervolgens bevroren en schiet uit de fles door het verwijderen van de tijdelijke kurk. Vervolgens wordt de wijn op smaak gebracht met Liquer de Expedition. De wijn rijpt 12 maanden op fles in de kelder. Alcohol: 11,5% Restsuikers 10 gram per liter.

