

Cava Manos Brut

LAND:

Spanje

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:

Catalunya, Penedes / Cava DO



DRUIVENRAS(SEN):

45% Macabeo, 20% parellada, 30% xarel-lo, 5% chardonnay.

ALCOHOL:

11,5%

INFO:

Het domein is gelegen in het hart van de Penedès regio, 40 km ten zuiden van Barcelona. De 100 ha wijngaarden liggen beschermd achter het Montserrat-gebergte en genieten een Mediterraan zeeklimaat. De ideale omstandigheden voor kwaliteitswijnen! Het domein is opgericht in 1985 en heeft met zijn wijnen ontzettend veel bekendheid en populariteit verworven in Spanje, net als in de rest van Europa!

WIJNGAARD:

De bodem bestaat uit kalk en klei met een goede drainage. De wijngaarden hebben een zuidoostelijke expositie op een hoogte van 200-500 meter boven zeeniveau. De leeftijd van de wijnstokken varieert van 8 tot 50 jaar. De druiven worden geoogst als ze optimaal rijp zijn, maar wel nog de nodige zuurgraad bevatten. De periode kan per druivenras verschillen, maar gebeurt zeker tussen eind augustus en eind september.

VINIFICATIE:

De druiven worden heel zacht geperst en daarna volgt de fermentatie in september onder een constante temperatuur van 15 graden. Blenden en botteling vindt plaats in de winterperiode. De 2e fermentatie in de fles geschiedt bij een constante temperatuur van 16 graden. Hierna blijven de flessen nog gedurende 2 jaar in horizontale positie in de kelders rusten.

GEUR/SMAAK:

Fijne bubbels, elegante gisttonen gecombineerd met geuren van frisse appel. Een volle smaak, gecombineerd met frisse zuren.

COMBINEREN:

Kan perfect dienen als aperitief, zeevruchten, schaaldieren, sushi en tapa's

SCHENKADVIES:

7-8 °C

