

Cava Artelatino Brut

Proefnotitie: Helder strogeel van kleur. In neus aroma's van groene appel, citrus en toast. Levendig in de mond met een zachte mousse. De afdronk is fris.

Specificaties:

Producent Garcia Carrion
Druivensoorten macabeo, xarello & parellada
Land van herkomst Spanje
Streek / Gebied Penedes
Sluiting Kurk
Categorie Mousserend
Alcoholpercentage 11,5%

Smaakprofiel: appel, citrus, toast

Vinificatie: Na de eerste vergisting vindt de tweede vergisting van cava plaats in de fles. De wijn heeft na de eerste vergisting nog geen bubbeltjes en wordt in de fles gestopt samen met gistcellen en suiker. Hierdoor begint de tweede vergisting die ongeveer 3 weken duurt, de suikers worden omgezet in alcohol en koolzuur. Daarna hebben de gistcellen nog steeds een functie genaamd 'autolyse' waarbij de dode gistcellen in contact zijn met de champagne. Dit effect geeft het aroma van vers brood. De cava Artelatino rijpt voor 12 maanden op fles.

Wijn & spijs: Aperitief, serranoham, oesters en salades

Awards:

Achtergrondinformatie: Cava is een mousserende wijn die gemaakt wordt volgens de méthode traditionnelle. Het betekent simpel gezegd dat Cava op dezelfde manier wordt bereid als Champagne waarbij een tweede gisting op fles een essentieel aspect is.

