

Wijnfiche

Vallformosa Proa – Brut | Cava **SPANJE (CAVA) –**

Domein

Vallformosa

De oude Romaanse kapel die vlak naast het domein staat heeft zijn naam verleend aan dit wijnhuis. Vall Formosa betekent in het Catalaans “mooie vallei”. Het domein kan je vinden zo'n 40 km ten westen van Barcelona. Vallformosa bezit 397 ha land dat opgedeeld is in 9 plantages die zich uitstrekken over de grote variëteit aan hoogtes, klimaten en druivensoorten die deel uitmaken en typisch zijn aan de Penedès regio. Hier wordt traditiegetrouw en op geheel natuurlijke wijze gecultiveerd. De druiven die gebruikt worden voor de productie van deze Cava zijn afkomstig van de wijngaarden in Upper Penedès.

Vinificatie

Druiven worden zowel machinaal als met de hand geoogst. De eerste fermentatie gebeurt in grote tanks op een gecontroleerde temperatuur van 16° C. De tweede fermentatie gebeurt op de traditionele manier in de fles voor min. 12 maanden.

Smaak

Licht strogeel van kleur met groene schitteringen. In de neus aroma's van rijp fruit zoals meloen, banaan, abrikoos en appels aangevuld met een getoaste toets. In de mond harmonieus en heerlijk prikkelend door de verfrissende aciditeit die eindigt in een karaktervolle, ronde, elegante en fruitige finale.

Gerechten

Lichte maaltijden | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Parellada (35%), Macabeo (35%), Xarello (30%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 5-6°C

Smaakprofiel: Licht zacht



