Wijnfiche

Emendis - Puigmolto - Brut Nature | Cava
Spanje (CAVA) –

Domein

Emendis

Dit domein telt 48 hectare wijngaard, die gelegen zijn op de flanken van Muntanyans waarop 12 verschillende wijnrassen worden verbouwd. Men beschikt hier over de meest moderne productiemiddelen opdat men de hoogste kwaliteit kan garanderen overheen het hele vinificatieproces. Ook de kelders vormen een uniek geheel op een diepte van ongeveer 10 meter, waar traditie en verleden hand in hand gaan met de toekomst.

Vinificatie

De oogst gebeurt met de hand en de druiven worden zo snel mogelijk naar binnen gebracht waar ze gekoeld worden gedurende 10 uur. Hierna volgt een tweede selectie. De vinificatie gebeurt helemaal op het domein zelf. Enkel free run juice wordt gebruikt. Deze cava ondergaat een tweede gisting van 14 maanden op lage temperatuur.

Smaak

Deze schuimwijn heeft een lichtgele tint met groene nuances. Frisse neus met gerookte tinten en gedroogd fruit. Aangename mondvulling, persistent mooie afgeronde zuren, perfect in afdronk met indrukken van biscuit en broodkruim.

Gerechten

Schelpdieren | Schaaldieren | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Xarello (50%), Parellada (25%), Macabeo (25%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 1-2
Serveertemperatuur: 6-8 °C
Smaakprofiel: Licht fris droog

