Wijnfiche

Emendis - Puigmolto - Reserva Brut | 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 basiswijn werd gefermenteerd bij gecontroleerde temperaturen, waarna gist en suiker toegevoegd werden en de tweede fermentatie plaatsvond op fles. De lageringsperiode voor cava Reserva bedraagt 18 maanden, maar deze heeft minimum 24 maanden rijping gehad.

Smaak

Bleke citroengele kleur met een fijne mousse. In neus en mond aroma's van witte perzik, abrikoos, appel en peer, met een mooie aciditeit en medium body. De Macabeo-druif voegt frisheid en aciditeit toe, de parellada druif zorgt voor de florale aroma's. Een mooi-gebalanceerde cava met een delicate maar lange finale.

Gerechten

Tapas | vis - mousse | Aperitief

Algemene info

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

