

Wijnfiche

Nit Del Foc – Requena Brut | Cava SPANJE (CAVA) –

Domein

Nit Del Foc

Deze cava is afkomstig van het domein Union Vinicola del Este, uit Requena in de regio Valencia. Van uit Valencia is het 70 km landinwaarts naar Requena. De naam van deze bubbel verwijst naar dé grootste vuurwerkshow van de Fallas, een vijfdaags feest in Valencia, de Nit del Foc, nacht van het vuur.

Vinificatie

Voor deze Cava worden lokale druiven gebruikt, omdat deze de mooie zuren hebben die nodig zijn voor mousserende wijn: macabeo en chardonnay. De druiven worden zacht geperst en enkel het beste deel van de most wordt vergist. De gisting gebeurt aan 16°C, net als de tweede gisting op fles. De koude temperatuur houdt de fruitige en florale aroma's in de wijn. De dosage bedraagt 6 gram.

Smaak

De geur is een intens fris parfum, complex met aroma's van fruit en een delicaat vleugje van bloesem dankzij de lange rijping in de fles. In de smaak zorgt de macabeo voor de frisheid, de chardonnay verleent de wijn body, finesse en aroma; droog van smaak, complex met mooie tonen van rijp fruit en een lange, licht mineralige afdronk.

Gerechten

Tapas | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Macabeo (90%), Chardonnay (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 5-6°C

Smaakprofiel: Licht zacht

