Wijnfiche

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

Domaine

Emendis

Ce domaine compte 48 hectares de vignobles, situés sur les flancs du Muntanyans, sur lesquels sont cultivées 12 variétés différentes. Le domaine dispose des installations de production les plus modernes pour garantir la plus haute qualité tout au long du processus de vinification. Les caves forment également un ensemble unique à une profondeur d'environ 10 mètres, où la tradition et le passé vont de pair avec l'avenir.

Vinification

La récolte se fait à la main et les raisins sont amenés à l'intérieur dès que possible, où ils sont refroidis pendant 10 heures. Elle est suivie d'une deuxième sélection. La vinification a lieu entièrement sur le domaine lui-même. Seul le jus de free run est utilisé. Ce Cava subit une seconde fermentation de 14 mois à basse température.

Dégustation

Ce vin mousseux a une teinte jaune clair avec des nuances vertes. Nez frais avec des notes fumées et des fruits secs et de brioche. Agréable en bouche, persistant de belles acidités arrondies, parfait en finale avec des impressions de biscuit et de mie de pain.

Mets adaptées

Mollusques | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Xarello (50%), Parellada (25%), Macabeo (25%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 1-2
Servir à: 6-8 °C