Wijnfiche

Emendis - Puigmolto - Reserva Brut | 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

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Tapas | Jambon séché | Apéritif

Caractéristiques

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

