Wijnfiche

Andres Sisters - Can Xa - 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

Le vignoble compte 48 hectares de vignes plantées sur un sol argilo-calcaire. Ce type de sous-sol confère à Can Xa une bonne acidité, essentielle pour préserver les saveurs fraîches du Cava. L'une des étapes les plus typiques de la vinification est la maturation dans les caves du domaine. Les caves ont été aménagées dans un bâtiment unique en forme de dôme, à une profondeur de 10 mètres sous terre. De ce fait, la cave maintient une température constante de 14 °C tout au long de l'année. Le Can Xa mûrit pendant 12 mois sur lie.

Dégustation

Le Can Xa a un nez net et frais avec des arômes d'agrumes, de pomme verte et de mandarine. Les arômes de fruits sont soutenus par la présence distincte de pain grillé. C'est un cava riche avec une acidité remarquable, une bulle fine et une finale élégante.

Mets adaptées

Tapas | Fromage - doux | Poisson - Carpaccio | Apéritif

Caractéristiques

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

