

Cartoixa

Specificaties

Afkomst: DO Cava	Smaakprofiel: Vol, zacht en breed
Alcoholpercentage: 11,5 %	Kleur/soort: Brut Nature Gran Reserva
Serveertemperatuur: 4-6°C	Restsuikers: 4,4 gr/l
Serveertip: Sublieme compagnon voor visgerechten, schaal- en schelpdieren, kreeft, witte vleessoorten en delicate vormen van leverpastei.	
Rijping: Enkel en alleen geproduceerd in de allerbeste wijnjaren, van de 1 ^e persing. Minimaal 100 maanden rijping op eigen gistcelen!	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: 100% Cartoixa. (Streekeigen variant van Xarel-Lo) Wijnbouwer: Cava Bolet

Enkel geproduceerd bij exceptioneel goede wijnjaren. Minimaal 100 maanden rijping (dat is meer dan 8 jaar!) in de familiekelder, op eigen gistcellen.

Zachtjes geperste druiven (free-run juice). Fermentatie op tempo van de wijn. Daarna 2e fermentatie op fles bij constante temperatuur bewaking. Minimaal 100 maanden rijping op fles. Disgorgement daarom staan op het backlabel. Gelimiteerde productie.

Diepgeel van kleur, wat wijst op de ouderdom. Fijne, consistente bubbels met een rijke levendige kroon bovenaan. In de neus sterke toffe aroma's (gist, amandel, hazelnoot) omkaderd door rijp wit fruit (perzik, appel en peer). Zacht, complex en fruitig, met een verfrissende aciditeit en een droge finish. Deze cava toont een excellente structuur en balans.

