

Cava Brut - La Tentación



Terroir en klimaat

Klei en kalk, rijk aan fosfor.

Rekening houdend met het wisselende landschap –Catalonië in noordoost Spanje kent immers laag- en hoogvlaktes, heuvels en bergen- kan men stellen dat Penedès een gematigd Mediterraan klimaat heeft met maxima van 27,8°C en minima van 2,6°C. Er valt tussen de 500 en 600 mm regen en de zon schijnt een dikke 2.500 uur per jaar.

Vinificatie

Cava La Tentación wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle. De druiven worden direct na de oogst geperst waarna een eerste gisting plaats vindt in tanks van roestvrijstaal. Na deze gisting worden de –dan nog- stille wijnen geassembleerd (de 'coupage') en samen met een liqueur de tirage (een mengsel van in wijn opgeloste rietsuiker, citroenzuur en wat extra gist) gebotteld waarna een tweede gisting op fles op gang komt. De koolzuur die tijdens deze gisting ontstaat lost op in de wijn en zorgt bij het uitschenken van de wijn voor de fijne belletjes.

Rijping

Na de productie vindt er géén verdere rijping plaats.

De wijn

La Tentación Brut toont een lichtgele kleur en een fijne, constante mousse parelt in het glas. Een rijke smaak met aroma's van peren met hints van rijpe appel vormen samen met verfijnde zuren een harmonieus geheel. De wijn is 'mild-brut' en daardoor licht verteerbaar en geschikt voor iedereen die van schuimwijn houdt.

Wijn & Spijs

Perfect als aperitief of 'welkomstdrankje', maar ook bij hapjes (tapas), voorgerechtjes, kip, witvlees, vis, pasta of als basis voor heerlijke cocktails als Bellini, Kir Royale, Pineapple Breeze...

- **HERKOMST:**
Penedès, Spanje
Denominación de Origen
Calificada
- **OOGSTJAAR:**
N/A
- **Druivenrassen:**
Macabeo, Xarel'lo en Parellada
- **ALCOHOLPERCENTAGE:**
11,5%
- **INHOUD FLES:**
75cl.
- **SLUITING:**
Natuurkurk
- **DRINKEN:**
Nu—2022
- **SERVEERTEMPERATUUR:**
6 tot 8° C.
- **Artikelnummer:**
50855

