



I'Arboç Pont de Ferro Cava DO

Conclusie

Cava is de Spaanse aanduiding voor mousserende wijn gemaakt volgens de 'método tradicional'. Cava wordt dus op exact dezelfde wijze gevinifieerd als de beste champagnes. Ieder jaargetijde is geschikt om kennis te maken met deze Spaanse, sprankelende wijn. Werkelijk alles klopt: zijn elegante neus, zijn haarfijne en goede mousse en de zachte mondvulling, en dit voor een zeer feestelijke prijs.

Land

Spanje

Bodem

Kalkrijke bodem bedekt met een zanderige leemlaag.

Vinificatie

Cava is de Spaanse aanduiding voor mousserende wijn gemaakt volgens de 'método tradicional'. Cava wordt dus op exact dezelfde wijze gevinifieerd als de beste champagnes. Restsuiker: 10-12 gram per liter.

Druiven

Parellada, Macabeo en Xarel-Lo.

Kleur

Vitaal witgoud.

Neus

Schone, nauwkeurige expressie: de combinatie van champagnegist en de aroma's van de autochtone rassen zorgt voor een delicaat en puur geheel. In deze prijsklasse absoluut uniek!

Smaak

De smaak begint met een levendige aanzet dankzij de zeer fijne mousse. Zeer aangenaam en zacht mondcontact. Goede balans met voldoende frisheid. Het zuurgehalte is wat discreter dan in de goede Loire crémants en de echte champagnes. Complete finale: schoon, smaakintensief en lang aanhoudend.

Inhoud/Alcohol

0,75 L / 11,5%

Culinair

Het zal niet makkelijk zijn een betere cava voor zo'n prijs te vinden. Koop deze wijn vooral niet om in de kelder te laten liggen tot de feestdagen. Eeuwig zonde! Deze cava kleurt uw voorjaar en zomer, en dan vooral als frisse en eetlustopwekkende starter. Ook perfect bij lichte, elegante voorgerechten: salades, oesters en schitterend bij sushi!

Bruik-/Houdbaar

2020 / 2022

Beoordelingen

Robert Parker: Nee

La Revue du Vin de France: Nee

Gambero Rosso: Nee

Wine Spector: Nee

Jancis Robinson: Nee

Bettane + Desseauve: Nee