

Pont de Ferro Brut Cava

Cava ligt zeer goed in de markt! Ontdek deze Spaanse, sprankelende cava: elegante neus, fijne belletjes, goede mousse en zachte mondvulling, en dit alles aan een zeer feestelijke prijs!



streek: **DO CAVA (ES)**

De wijngaarden liggen op koele hoogten nabij de Middellandse Zee, ten zuidoosten van Barcelona (in de buurt van Tarragona). Hier geen extreme hitte, wat smakelijke, frisse druiven

druif: **XAREL-LO/MACABEO**

40% Xarel.lo, 40% Macabeo, 20% Parellada. Restsuiker/sucre résiduel 9 g/l

elevage: Cellers de l'Arboç werkt met een kleine hoeveelheid floor stock. Meestal wordt er op bestelling gedegorgeerd, zodat er kraakverse cava geleverd wordt.

gerecht: **Ideaal aperitief, verfrissend en eetlustopwekkend. Kan perfect lichte, elegante voorgerechten aan. Salades, oesters, schitterend bij sushi! Uiteraard ook zeer populair op allerhande feestjes en recepties**

Aperitief, zalmcarpaccio, geitenkaas, oesters, vis met citroen of mosterdsaus

- GOLD - Proefschrift Wijn

Blinde vergelijkende degustatie door Hollands/Belgisch proefpanel. Deze kwaliteit kwam er als beste uit in de categorie, mousserende wijnen < 30€ (Cremants, Mousseux, andere Cavas (Cordoniu, Freixenet,...),...) Dit is het ultieme bewijs dat deze cava een uitzonderlijke prijs/kwaliteit-verhouding heeft.

XAREL-LO: Witte druif uit Catalonië in het noordoosten van Spanje. Het is één van de meest aangeplante druiven in deze regio. Er worden verschillende stijlen wijnen van gemaakt, maar de bekendste is ongetwijfeld cava, waarin hij geassembleerd wordt met de Macabeu en de Parellada. De Xarel-lo wordt vooral gewaardeerd voor zijn zuren.

MACABEO: In Spanje is de macabeo een belangrijke druivensoort voor witte wijn. Hij is afkomstig van Catalonië. In de Rioja noemt men hem Viura.

De macabeo brengt elegante en fruitige wijnen voort, die op hun best zijn wanneer ze jong gedronken worden. /bron: www.TWIS.info

Degustatie

geur: Stuivend fris aroma van groene appel en citrus

smaak: Het mondgevoel zet strak aan en is gelijkmatig omwille van de fijne pareling. Ook in de mondfase ontdekken we de plezierige rinsheid van groene appel. De afdronk is eerder zacht en geeft een rijpere impressie.

bewaren: Geniet van deze cava binnen het jaar na aankoop, Zo geniet je van zijn frisse fruitigheid.

Ligging **DO CAVA**

grond: Onder een laagje zanderige leem vinden we vooral kalk.

klimaat: Dicht bij de kust heerst een mediterraan klimaat (warm & droog). Wat meer landinwaarts en hoger gelegen is het frisser, waardoor we meer elegantie in de wijnen terugvinden.

Cava is inmiddels de grootste mousserende wijn wereldwijd, waarvan er jaarlijks meer dan 150 miljoen flessen geproduceerd worden. Cava wordt gemaakt volgens de 'methode traditionnelle'.

Het Spaanse woord 'la cava' betekent holte of sleuf en werd gebruikt voor een gewelfde kelder. Rond 1800 kreeg het woord cava een edele klank, omdat ook de verkoop van dranken aan de Spaanse koninklijke familie ermee werd aangeduid.

GROND: Kalksteen, klei en zand.

KLIMAAT: Middellandse zee klimaat met milde winters en zonnige zomers. /bron: www.TWIS.info



Producent **CELLERS L'ARBOÇ (CASTELL D'OR)** - Coöperatie

Deze bodega is de derde grootste producent van cava in de Penedes-streek. Ze verkopen ook een deel van hun oogst (bv aan Freixenet,...) De beste druiven houden ze voor zichzelf om uitstekende, frisse en heel genietbare cava te maken. Het bekendste merk van de Bodega is Pupitre. De brut-kwaliteit behaalde de gouden medaille in proefschrift in prijscategorie < 30€. Dit is het Nederlandse koningshuis ook niet ontgaan. Nu nog onze eigen koning overtuigen.

Cava, Cava & Cava!

