

2023 Cava Brut Nature

Cellers de Can Suriol

Cellers de Can Suriol

Azimut er Suriol-familiens økologiske projekt i Penedès i Catalonien. Druerne købes hos lokale dyrkere ved kysten, i de centrale egne og på højere marker mod Costers del Montmell. Grundideen er fair betaling til bønderne og en rimelig pris for den færdige vin. I kælderen gæres spontant, filtrering undgås, og tilsætningerne holdes på et minimum. Serien omfatter hvidvin, orangevin og rødvin samt hvid og rosé Cava, begge Brut Nature.

Catalonien

Catalonien ligger i det nordøstlige Spanien og rummer langt mere end én vinstil. Vinmarkerne findes ved Middelhavet, i tørre egne inde i landet og i højereliggende, køligere zoner. Det giver store forskelle i modning, syre og fylde. Xarel·lo, macabeu og parellada har en central rolle i mange hvide og mousserende vine, mens garnatxa og carinyena præger en del af de røde. Cava har sit historiske tyngdepunkt omkring Penedès og Sant Sadurní d'Anoia, men Catalonien laver også stille hvidvine, rosévine og rødvine.

Vinen

Tre klassiske cavadruesorter - Macabeo, Xarel·lo og Parellada - danner grundlaget for denne tørre mousserende vin. Vinen er fremstillet efter den traditionelle metode, hvor andengæringen foregår på flaske, og Brut Nature betyder, at der ikke tilsættes sukker efter degorgeringen. Det giver et rent og direkte udtryk med fine bobler og tydelig friskhed. En ligefrem cava, hvor druernes balance og den tørre afslutning er vigtigere end pynt og sødme.

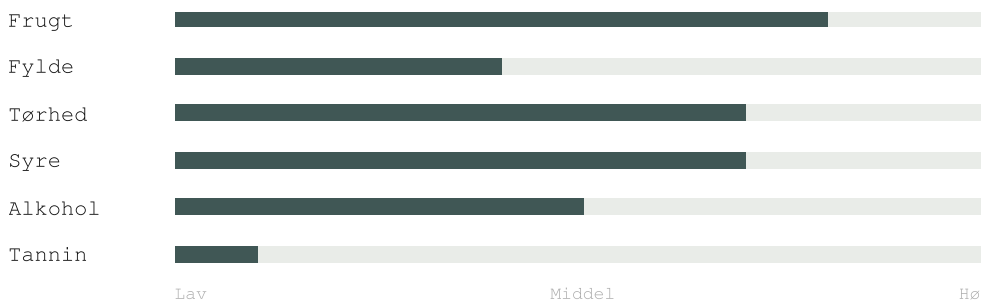
Primære aromaer: Pærer, fersken, abrikos, citron, græs og gær.

Madforslag: Prøv til skaldyrspalte med rejer, østers og muslinger og krabbe.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2023



Mousserende



Macabeo,
Xarel·lo,
Parellada



Catalonien
Spanien