

2024 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

Her får du en knastør Cava på Macabeo, Xarel·lo og Parellada, lavet efter traditionel metode med andengæring på flaske. Grundvinen gæres spontant med druernes egne gærstammer, og vinen filtreres ikke. Efter mindst ni måneder på flaske degorgeres den tæt på afsendelse, og der tilsættes ikke sukker ved dosage. Det giver en ligefrem, energisk mousserende vin, hvor den tørre stil og den korte flaskelagring står tydeligt frem.

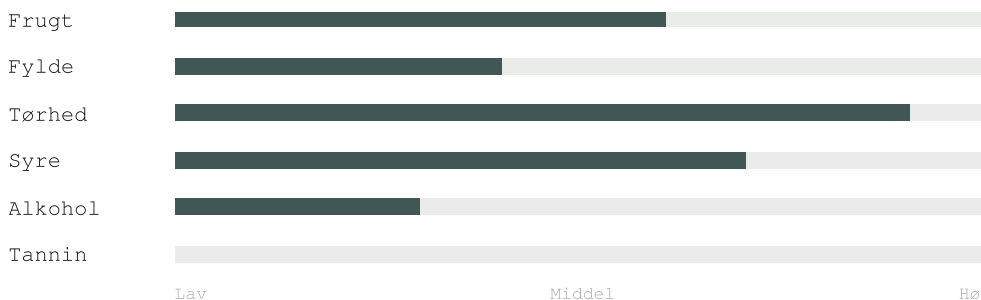
Primære aromaer: Pære, gult æble, grapefrugt, kamille, ristet mandel og brødskorpe.

Madforslag: Prøv til friterede blæksprutter med citron og aioli.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2029.



Smagsprofil



2024



Mousserende



Macabeo,
Xarel·lo,
Parellada



Catalonien
Spanien