

2022 Cava Rosat 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

Garnacha og Monastrell mødes i denne rosécava fra 2022. En meget kort maceration giver den blege farve, før vinen får sin andengæring på flaske. Den er Brut Nature uden dosage og fremstilles uden tilsat gær eller klaring, så resultatet bliver tørt, rent og direkte. De fine bobler og den friske syre giver lethed, mens de blå druer tilfører struktur. Det er en præcis og ukompliceret rosé, som holder sig langt fra både sødme og tung frugtfylde.

Primære aromaer: Friske jordbær, hindbær, mandler og macadamianødder.

Madforslag: Prøv til friske sommerruller med rejer og grøntsager.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2021



Mousserende



Grenache,
Mourvèdre



Catalonien
Spanien