

NV Cava Brut

Dignitat

Dignitat

Dignitat er en cava-serie fra Cofama Vins i Caves i Catalonien. Serien omfatter blandt andet Brut, Brut Nature, Rosado og Semi Seco under DO Cava. De hvide udgaver bygger på Xarel·lo, Macabeo og Parellada, mens roséen sammensættes af Trepát, Garnacha og Monastrell. Modningen er angivet til 10-14 måneder, og sukkerindholdet går fra 0,8 g/l i Brut Nature til 35 g/l i Semi Seco. Fine, vedvarende bobler og balance går igen, men graden af tørhed og frugt skifter tydeligt fra udgave til udgave.

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

En knastør og rank mousserende vin med let til middel fylde, frisk syre og en fin, vedholdende mousse. Udtrykket er rent og ligefremt, men balancen mellem bobler, tørhed og syre giver vinen mere spænding end den helt enkle aperitifstil. De tre druer er sat sammen i lige dele, så strukturen ikke bliver hverken for bred eller for skarp. Afslutningen står rolig, tør og præcis, med en elegant og stringent helhed.

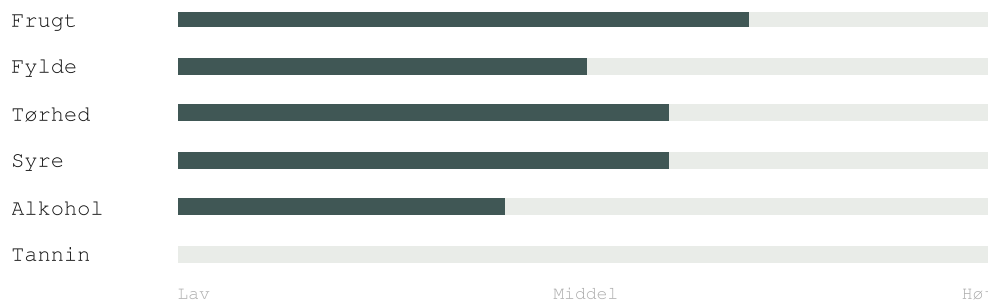
Primære aromaer: Citrus, fersken, hvide blomster og æble.

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

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



Smagsprofil



NV



Mousserende



Macabeo,
Xarel·lo,
Parellada



Catalonien
Spanien