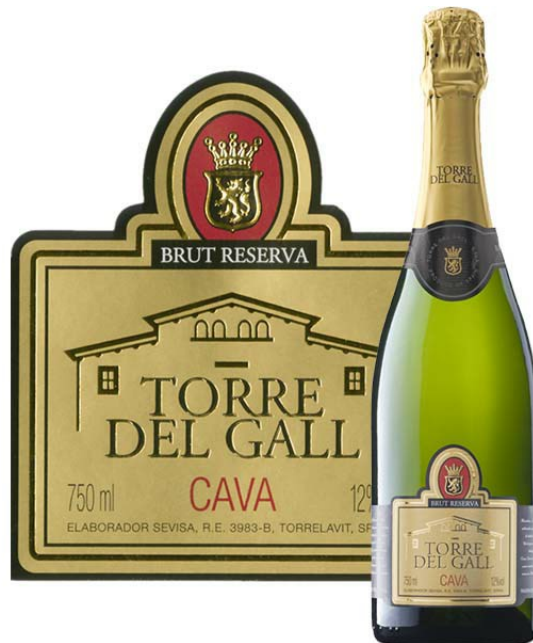


Cava Brut Millésimé, Torre del Gall



Deze wijn wordt geproduceerd in een kleine kelder die vroeger eigendom was van Moët & Chandon en nu deel uitmaakt van de Freixenet-groep. Hij heeft een mooie expressie dankzij de Catalaanse druivensoorten Macabeo, Xarel-lo en Parellada, die worden geteeld in de historische bakermat van de cava. Deze mousserende wijn, geproduceerd in een kelder die vroeger eigendom was van Moët & Chandon, combineert de traditie van de Champagne met het typische karakter van de Middellandse Zee, wat resulteert in een frisse, elegante wijn met een grote finesse.

Oorsprong: De wijngaarden van Torre del Gall strekken zich uit over 63 hectare rond Sant Cugat Sesgarrigues, in de Penedès, een regio die bekend staat om zijn kalkrijke bodems en mediterrane klimaat. Dit terroir, dat gekenmerkt wordt door grote temperatuurschommelingen, zorgt ervoor dat de lokale druivensoorten hun frisheid en aromatische complexiteit ten volle tot uiting kunnen brengen.

Druiven: 35% parellada, 50% macabeo & 15% xarel-lo

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en worden volgens de traditionele methode gevinifieerd. Na een gisting in tanks rijpt de wijn tussen 12 en 15 maanden op de gist in de fles, waardoor hij zijn complexiteit en romige textuur ontwikkelt.

Degustatie: De licht strogele kleur wordt doorkruist door een fijne en aanhoudende bruis. De elegante en harmonieuze neus onthult aroma's van verse appel, citrusvruchten en bloemige toetsen. In de mond biedt hij een mooie levendigheid, een evenwichtige textuur en een afdronk met tonen van zomerfruit en een vleugje mineraliteit.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past perfect bij tapas, salades, zeevruchten of lichte gerechten op basis van gevogelte. Serveren tussen 6 en 8 °C.

- Spaanse charcuterie
- Suikertaart
- ...