



Alta Alella Cau d'en Genís 2020

CATALUÑA | SPANJE

PROFIEL



DOMEIN
Alta Alella



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Pansa Blanca



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2028

STIJL & AROMA



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



LIMOEN

AMANDELNOOT

FLORAAL

ZILTIG

WITTE PEPER

PERZIK

APPEL

GRANNY SMITH

FOOD



FOODPAIRING

KROKANT VEL

VIS

TOM KA KHAI

LAMSOOR

SALADES



KAAS

HALLOUMI

GEITENKAAS

ROCAMADOUR

KRUIDIG

AWARDS



Guía Peñín : 90/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De biologisch geteelde druiven worden bij aankomst in de wijnkelder ontrist. De maceratie en fermentatie nemen plaats in inox tanks aan 22 °C en dit gedurende 15 dagen. Hierna worden de druiven licht geperst. Nadat de malolactische fermentatie voltooid is wordt de wijn onmiddellijk gebotteld.



WIJNGAARD

De ranken groeien op de typische Sauló-bodem: een zurige en zandige ondergrond met een laag kalksteen gehalte. De streng geselecteerde druiven komen van een zuidwest georiënteerd perceel dat tussen de 150 m en 300 m hoogte ligt.

WIJNBOUWER: ALTA ALELLA

Alta Alella is een familie-project dat meer dan twintig jaar geleden is begonnen met de aankoop van het art-deco landgoed Can Genis door Maria Pujol-Busquets en zijn vrouw Cristina Guillen. Het bevindt zich op slechts 2 km van de Middellandse Zee in het landelijk gelegen Serralada de Marina natuurpark. Vanaf het begin hebben ze de keuze gemaakt voor biologische wijnbouw en was het respect voor het milieu en de natuur de basis voor het maken van hun wijn en Cava. De ondergrond van de wijngaarden bestaat uit 'Sauló', een zurige en zandige bodem met een laag kalksteen gehalte die hierdoor van nature uit een goede waterhuishouding bezit. Dit is één van de belangrijkste elementen die hun wijnen typeren. Op dit moment bezit Alta Alella 33 hectare aan wijngaarden die tussen de 90 en 300 meter boven zeeniveau liggen. De kelder is speciaal ontworpen voor micro-vinificatie. Door de geringe omvang van de tanks is men in staat om de oogst van elk perceel apart te fermenteren. Naast zijn stille wijnen is dit huis vooral bekend om zijn Cava's die bij de absolute top behoren en steeds zonder restsuiker op de markt komen. Alta Alella is één van de eerste Cava huizen die mee op de kar is gesprongen bij de nieuwe 'Cava de Paraje Calificado' classificatie die in 2017 het levenslicht zag. Met dit exclusieve label is het voor de betere Cava's mogelijk om zich te onderscheiden.

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Cataluña

APPELLATIE
Alella



KLIMAAT
Maritiem mediterraan met
warme zomers

