

Celler de les Aus Gafarrò 2018

FUNKY | ZOET



PROFIEL



DOMEIN
Celler de les Aus



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Pansa Blanca (Xarel·lo)



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2030

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Zet hem als dessertwijn in.



KAAS

Kaasplank

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

Deze zoete wijn is volgens hetzelfde productieproces als ijswijn gemaakt. Na een 18 uren durende koude fermentatie worden de druiven lichtjes geperst. De fermentatie verloopt aan een heel lage temperatuur en wordt vroegtijdig stopgezet zodat er nog 110 gram per liter restsuiker overblijft. Tijdens de ganse vinificatie worden er geen sulfieten of andere chemische bestanddelen toegevoegd.



WIJNGAARD

De ranken groeien op de typische Sauló-bodem : een zure en zandige ondergrond met een laag kalksteen gehalte en graniet die in terrassen is uitgewerkt. De percelen liggen tussen de 150 en 300 meter boven zeeniveau en zijn Zuidoost georiënteerd. De wijngaarden worden op een organische manier bewerkt

WIJNBOUWER: CELLER DE LES AUS

Josep Maria Pujol-Busquets is naast de eigenaar van Alta Alella ook de bezieler van Celler de Les Aus waar hij enkel natuurlijke wijnen en Cava's verbouwt om zo het biologische gedachtegoed nog verder te ontwikkelen. Aan de ingang van het Can Genís wijngoed is hiervoor een volledig nieuwe 2000 m² grote wijnkelder gebouwd. Dit unieke gebouw is gedeeltelijk in de typische Sauló ingebouwd. De steile hellingen van deze graniet en zandsteen bodem zorgen voor een natuurlijke ondersteunende structuur. Onderaan staan 6 grote containers die ze gerecycleerd hebben uit de haven van Barcelona. Hierover zijn grote netten gespannen. De ganse constructie is zo opgezet dat mocht de wijnkelder moeten verhuizen er geen blijvende impact zou zijn op de omgeving. Een grote drinkbak tussen de wijngaarden zorgt ervoor dat de vogels voldoende drinken hebben. Deze spelen een belangrijke rol in de bestrijding van insecten. Om hun rol in de verf te zetten hebben alle cuvées de naam van een vogel die in het natuurpark leeft gekregen. De fermentatie en rijping gebeuren in amfora's gemaakt uit de Sauló bodem, en verder ook nog in grote betonnen tanks en kleine eivormige betonnen vaten. De eivorm is een replica van de 'gouden ratio' zodat het een perfecte vorm heeft waarin de gisten vrij kunnen rond bewegen. Dit leidt tot een grotere aromatische rijkdom en wijnen met een betere structuur.

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Cataluña

APPELLATIE
Alella



KLIMAAT
Maritiem mediterraan met
warme zomers

