



Alta Alella Cava Mirgin Gran Reserva Brut Nature 2018

FRIS | CITRUS
APPEL | WITTE BLOEMEN

PROFIEL



DOMEIN
Alta Alella



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Pansa Blanca,
Macabeu, Parellada



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2027

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Aperitief, mosselen, zeevruchten,
koude salades



KAAS

Halloumi, kruidige geitenkaas,
Rocamadour, Pouligny Saint Pierre,
Valençay (Franse geitenkaas van de
Berry regio)



AWARDS

Guía Peñín: 92/100

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De verschillende druivenrassen worden bij hun optimale rijpheid manueel geoogst en in kleine kratten naar het wijnhuis vervoerd. De druiven worden maar heel licht geperst en ondergaan dan de fermentatie die aan een temperatuur van 15 °C in inox vaten gebeurt. Dit gebeurt voor elk druivenras apart. Na de assemblage rijpt de Cava nog 30 tot 42 maanden sur lattes. Deze Cava bevat geen restsuiker.



WIJNGAARD

De ranken groeien op de typische Sauló-bodem: een zurige 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: 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

