



Celler de les Aus Cava Capsigrany - Brut Nature 2017

FUNKY | BLOEMIG

PROFIEL



DOMEIN
Celler de les Aus



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
100% Pansa Blanca



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Aperitief, mosselen, zeevruchten,
koude salades, sushi, ...



KAAS

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



AWARDS

Guía Peñín : 90/100

BESTEL EN
MEER INFO



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



WIJNBOUW



VINIFICATIE

Deze natuurlijke Cava die zonder toegevoegde sulfieten is gemaakt wordt enkel van perfect gezonde organisch geteelde druiven gemaakt. De basiswijn voor de Cava gaat op fles na de eerste, koude en spontane fermentatie. De tweede fermentatie neemt plaats in de fles, deze komt op gang door de aanwezige natuurlijke suikers. Hij rijpt tussen de 15 en 24 maanden. Er wordt geen enkel chemisch product toegevoegd tijdens het ganse vinificatie proces. De natuurlijke sulfietwaarde (door de fermentatie) zit op slechts 7 mg per liter, alle vloeistof die onder de 10 mg per liter blijft hoeft het label "bevat sulfieten" niet te vermelden van de EU en voldoet aan de kwalificatie "organische wijn". Er worden geen suikers toegevoegd.



WIJNGAARD

De druiven komen van de typische Sauló-bodem: een zurige en zandige ondergrond met een laag kalksteen gehalte die in terrassen is uitgewerkt. De percelen liggen tussen de 150 en 300 meter boven zeeniveau en zijn Zuidoost georiënteerd.

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

