



Alta Alella Exeo Brut Nature 2013

HEEL COMPLEX
TIKJE CITRUS | ZEER MOOIE ZUREN

PROFIEL



DOMEIN
Alta Alella



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
60% Pansa Blanca
40% Chardonnay



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2034

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Bij oesters, koude salades, kreeft, gamba, gevogelte...



KAAS

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



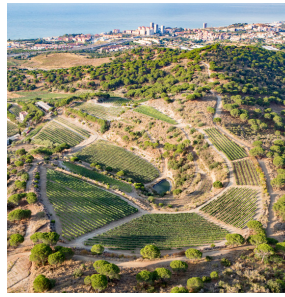
AWARDS

Vinum: 18/20
Guia Penin: 93/100

BESTEL EN
MEER INFO



the best grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

Deze Cava wordt met organisch geteelde druiven gemaakt en ondergaat een traditionele vinificatie waarbij de fermentatie in eiken vaten plaatsvindt, deze zijn 2 of 3 jaar oud. De Cava rijpt erna nog minstens 30 maanden “sur lattes” op het domein. De dégorgement gebeurt net vooraleer de Cava uit de wijnkelder vertrekt. Deze Cava bevat geen restsuiker. Van de eerste jaargang van deze Cava zijn er slechts 900 flessen geproduceerd.



WIJNGAARD

De druiven komen van de Vallcirera Paraje wijngaard met 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. Vanop het hoogste punt van de wijngaard zie je in de verte Barcelona liggen. De opbrengst zit onder de 8 ton druiven per hectare en dit leidt tot een rendement van maximum 48 hl per hectare voor de basiswijn.

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

