



Alta Alella Cava Laieta Gran Reserva Brut Nature Rosé 2018

COMPLEX | VERFIJND
MINERAAL | KLEINE RODE VRUCHTEN

PROFIEL



DOMEIN
Alta Alella



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Mataro (Mourvèdre)



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Gebruik deze Cava als aperitief, alsook bij oesters, koude salades, kreeft, gamba, gevogelte....



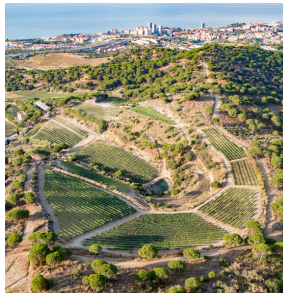
KAAS

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

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Deze Cava wordt van organisch geteelde druiven gemaakt. Na een koude maceratie van 10 uren bekomt men de gewenste kleur. Hierna worden de druiven voorzichtig geperst. Enkel het eerste perssap wordt gebruikt voor deze cuvée. De fermentatie gebeurt in inox tanks aan een constante temperatuur van 15 °C. Deze traditioneel gemaakte Cava rijpt erna nog minstens 30 maanden sur lattes op het domein. Zijn dégorgement gebeurt net vooraleer de Cava uit de wijnkelder vertrekt. Hij bevat geen restsuiker.



WIJNGAARD

De druiven komen van de 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.

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

