NAVERAN
CAVAS

Cava Naveran
2020 Vintage NATURE

Brut - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Mooie lichtgele kleur met fijne stuivende parel. Aroma's van wit steenfruit, bloesem en noties van groene appel en nectarine. Heerlijk strak mondgevoel. Lekker droog en toch smaakvol. Zoals het een goed aperitief betaamt, worden de speekselklieren direct geactiveerd en de honger aangewakkerd. Evenwichtige afdronk die uitdagend en verleidelijk om een volgende slokje vraagt.

Klimaat:

Een gematigd mediterraans klimaat met een maxima van 27,8ºC en minima van 2,6ºC. Het jaarlijkse gemiddelde bedraagt 14,4ºC. Er valt tussen de 500 en 600 mm neerslag per jaar en de zon schijnt gemiddeld 2 548 uur per jaar. De Penedès beschikt over 3 treden in hoogte (0-250m, 250-500m en 500-800m) waarbij iedere keer het klimaat door die hoogte mee beïnvloed wordt.

Ondergrond:

De ondergrond is rijk aan klei en kalksteen. Ook hier speelt de hoogte een rol. Hoe lager hoe meer zand en kalk, hoe hoger hoe meer klei men terugvindt.

Vinificatie:

Biologische landbouw! Macabeo 25%, Xarel.lo 35%, Parellada 30% en Chardonnay 10%. Het verzamelen, persen en de vergisting van de rassen vindt afzonderlijk plaats in roestvrij stalen vaten op een lage temperatuur. De tweede gisting gebeurt op fles wat typisch is voor de méthode traditionelle gedurende minstens 24 maanden. Geen dosage om zijn droge strakke karakter te vrijwaren. Karakter van 1 specifieke jaargang.

CAVA NAVERAN

Cavas Naveran werd in 1984 opgericht door de huidige eigenaar Michel Gillieron, Finca M & R Gillieron, Torrelavit, Barcelona. Michel startte dit familiebedrijf met respect voor traditie en ambacht. Ze streven naar innovatie en een voortdurende zoektocht naar de hoogste kwaliteit en wordt in vele top-restaurants in Barcelona als de referentie beschouwd. Het domein heeft 100 Ha wijngaarden, gelegen in het centrum van de regio l'alt Penedès. Cavas Naveran won verschillende prijzen waaronder de Beste Rosé Cava voor hun Perles Roses.

Wineway

Het Wijnhuis Culinair België
Westpoort 25 - 2070 Zwijndrecht
culinair@hetwijnhuis.be