NAVERAN
CAVAS

Cava Naveran
Método Tradicional
Brut Espécial - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Een Cava met stijl. Lichtgele kleur. Zacht, romig en verleidelijk. In de neus, aangename aroma's van fruit met een toets van bloemen. In de mond vol, droog en fris. Deze elegante en fruitige cava biedt geen weerstand!

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:

Método Traditional, 20% Macabeo, 20% Parellada, 40% Xarel.lo en 20% Chardonnay. Het verzamelen, persen en de vergisting van de rassen vindt afzonderlijk plaats in roestvrij stalen vaten op een lage temperatuur. De tweede gisting van 24 maanden gebeurt in de flessen wat typisch is voor de méthode traditionelle. Dosage: 8,1g/l.

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