

Cava Rose Brut

Juve Y Camps Sa,



I den nordøstlige del af Spanien ved den catalanske middelhavskyst syd for Barcelona, finder man Penedés-området, Cava'ens hjemstavn.

Betegnelsen Cava dækker over spansk mousserende vin lavet på Methode Traditionelle, det der tidligere blev kaldt Champagne-metoden. Grundvinen tilsættes således sukker og gær, hvorpå den tappes på tykke flasker for at gennemgå andengæring i minimum ni måneder. Jo længere tid vinen får lov til at ligge, desto flere smagsnuancer og finere mousse vil den færdige Cava opnå. Efter endt lagring bringes flaskerne til pupitrene, en art flaskereoler, hvor flaskerne sættes med bunden i vejret. I denne stilling vil vinen bundfald samles i flaskehalsen, som nedsænkes i minus 20 graders frysevæske. Ved nedfrysningen indkapsles bundfaldet i en isklump, som man derpå slet og ret skyder ud ved at tage kapslen af flasken og lade kulsyretrykket presse klumpen op. Afslutningsvis toppes flaskens indhold op med en likør, som alt efter mængden, der tilsættes, giver en enten tør eller sød Cava.

Firmaet Juvé y Camps, der blev grundlagt i starten af 1900-tallet, har siden da opnået ry for at være Spaniens bedste Cava-hus. Deres produktionsmetoder må dog også betegnes som absolut kompromisløse - her skyes ingen midler for at opnå den bedste kvalitet. Med denne mentalitet kan det ikke undre nogen, at Juvé y Camps gang på gang roses til skyerne, for eksempel af vinskribenten Robert Parker, som kort og godt siger "...Den bedste producent af mousserende vin i Spanien er Juvé y Camps...".

Druerne til denne Cava Rosé kommer fra vinmarken Fexia 1, der ligger ved vingården Espiells.

Familien købte gården i midten af 1950'erne, og dens vinmarker hører i dag blandt de absolut bedste i regionen.

Navnet Espiells kommer i øvrigt fra et mindre romersk kapel, der ligger i forlængelse af vingården.

Land

Spanien

Område

Penedés

Leverandør

Juve Y Camps Sa

Type/Farve

Champagne/mousserende

Smagekommentarer

Duften har tydelige toner af blomster, hindbær, jordbær og grapefrugt. Smagen har en god friskhed, der smelter smukt sammen med vinen fyldte og intensitet.

Vinifikation

Traditionel efter Méthode Traditionelle-metoden med 3 års lagring på flaske, før vinen frigives til salg. Der benyttes udelukkende den fritløbende most til denne vin.

Serveringsforslag

Apéritif
Skaldyr

100% Pinot Noir

Lagringspotentiale

1 - 3 år

Proptype

Kork

Dyrkning

Traditionel

Alkohol

12,00%