

Cava Brut
Canals Nadal



FORFRISKENDE OG ELEGANT CAVA

En Cava med fint brus med små bobler, forfriskende duft, tør og sprød. Smagen er frisk, frugtig og rund. Vinen laves som hvidvin af lige dele af druerne Xarel-lo (giver fylde og struktur) og Macabeo (giver friskhed og balance) og 20% Parellada (giver frugt). Vinene laves som kunsthåndværk i små mængder med andengæring på flaske 12-18 måneder med bundfaldet før degorgering, hvor loven blot kræver 9. Den har en dosage (restsødme) på blot 6-8 g/l (hvor loven tillader 14 g/l). Herlig som apéritif.

FAKTA

Område: Penedès, Spanien
Druesort(er): Xarel-Lo, Maccabeu og Paredella
Alk%: 12,00
Lagring: Eg
Lukning: Kork
Vindyrkning: Traditionel

CANALS NADAL

Canals Nadal er et mindre familieejet Cavahus. Den årlige høst er 50.000 fl/år, hvilket er omtrent hvad de store huse præsterer på bare én arbejdsdag. Fra begyndelsen har huset haft som mål at levere det bedst mulige produkt med de ressourcer, de havde tilgængelig. Først og fremmest har familien haft en stor forkærlighed for druen Xarel-lo, fordi den har været en interessant variant, rund, kompleks og med lagringspotentiale. Derfor har huset altid haft en høj procent af druen in deres basisvine. Dernæst deltager flere af familiemedlemmerne aktivt på vingården; grundlægger Antoni Canals Nadals overser, mens hans voksne børn har taget over både i vineriet og administrationen.

”Aristokratisk, elegant, sprød og frugtrig.”