



Cava Josep Ventosa 1941 Premium Brut

Algemeen

Josep Ventosa is een cava geproduceerd door de familie Ventosa-Mané een familie met een naam en geschiedenis in de Cava-regio. Het is een familiedomein waar kwaliteit hoog in het vaandel wordt gedragen.

De wijngaarden situeren zich tussen Tarragona en Barcelona. De invloed van de Middellandse zee en de bergen zorgt voor een ideale setting naar wijngaarden toe. Het mediterrane klimaat gecombineerd met de frisheid van de zee en bergen zorgt voor de perfecte factoren om kwaliteitswijn/cava te maken.

De beste druiven worden handmatig geselecteerd om een constante kwaliteit te garanderen. Het volledige proces verloopt manueel van het plukken tot de selectie in de wijngaard en kelder.

De Premium is een blend van Xarello, Macabeo, Parellada en Chardonnay. De cava rijpt gedurende minimum 14 maanden sur lattes.

De Chardonnay, extra rijping en manuele selectie zorgen voor meer structuur en body.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen

Druif

Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarello

Land

Spanje

Regio

Catalunië

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

Vatrijping

14 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens strogeel.

Geur

In de neus lactische toetsen, kruiden, noten, toast en rijpe ananas.



Smaak

In de mond elegant en mooie afdrank met typische 'champagne'-toetsen, noten, toast, licht gerookt, lactisch, ...

Gastronomie

Lekker als aperitief maar ook niet te versmaden bij schaal- en schelpdieren, tapas, ...

Lekker bij

Aperitief, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

11.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar