

Cava Oliveda, Brut Jove

Beschrijving

Dé mousserende wijn in Spanje heet Cava. Oorspronkelijk komt hij uit Noord-Spanje, meer bepaald de regio Penedes (Barcelona). Toch wordt Cava nu ook in andere delen van Spanje gemaakt. Cava is een schuimwijn die verkregen wordt door een 2de gisting in de fles (zoals in Champagne). Toch is het moeilijk om te vergelijken met Champagne of Crémant omdat zowel het klimaat/bodem als de druiven erg verschillend zijn. Deze Oliveda wordt gemaakt van drie druivenrassen, macabeo, xarello, parellada, de drie authentieke druiven van de Cava. Hij rijpt 12 maanden sur lattes en heeft een fruitig karakter en florale aroma's. Vol en zacht in aanzet met een verfrissende finale.

Gerecht:

Serveer à 4-5 graden bij aperitiefhapjes

Bewaartijd	1 jaar
Producent:	mousserend
Domein:	Familia Oliveda
Land:	Spanje
Regio:	Bierzo
Appellatie:	cava
Type:	Mousserend
Alcoholgehalte:	11,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Macabeo, Parellada, Xarello