CAVA 2CV INALTERAT BRUT NATURE

2023 · Blanc · Espagne / Catalogne



Producteur : Bodegues Sumarroca
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 28.00 $

Appellation : Cava
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Catalogne
Géologie du sol : Argilo-calcaire, graviers et silex
Encépagement : Xarel-lo (100%)

Vinification : 16 à 18 jours en cuve inox.
Élevage : 12 mois en bouteille

Aspect visuel : Jaune éclatant et propre avec des reflets dorés
Aspect gustatif : C'est un cava frais et fruité où la bulle est fine, rehaussant la fraîcheur et la vitalité du cava.
Aspect olfactif : Bonne intensité d'arômes de fruits blancs mûrs (pomme dorée) et des notes de pâtisserie rappelant les cheveux d'ange et les ensaimadas.

Le domaine :

Au début du XXe siècle, alors qu'après le phylloxéra le marquis de Monistrol avait besoin de plus de main-d'œuvre pour travailler dans sa cave, de nombreux immigrants venus de divers coins de Catalogne et d'Espagne vinrent à Monistrol de Anoia séduits par une opportunité d'emploi en échange d'un rôle de métayers dans un vignoble. possédant une maison et possédant deux chevaux pour s'occuper des terres qui, actuellement, composent le domaine de Sumarroca. Comme la plupart des paysans de l'époque avaient des difficultés à lire et à écrire, le contrat qu'ils signèrent contenait peu de texte et ne disait qu'en très grandes lettres une phrase : deux chevaux, une maison et un vignoble. Dans le cadre de la diversité de nos cavas, nous voulions explorer les productions minimement interventionnelles, dans la fourchette des 2CV, en éliminant l'ajout de sulfites, afin d'exprimer au maximum la fructification du cava.