

Cava L'Alzinar Brut Reserva

DOMEIN

De jaren 70 lopen ten einde en een fase in de wijnwereld sluit zich: het productieproces wordt gemoderniseerd, de cavawereld maakt een enorme groei door en de D.O. Penedès bloeit. Er komt een nieuwe generatie die nieuwe uitdagingen het hoofd moet bieden. Gil Masana, Josep Carreras, Pere Parera en Josep Esteve behoren tot families met een diepgewortelde landbouwtraditie. Ze waren burens, ze waren vrienden en ze besloten partners te worden. In dat nieuwe scenario bundelden ze hun krachten, het land en de kennis om een riskant maar spannend project te starten. In de jaren 80, met heldere ideeën en de nodige energie, werd Vins El Cep geboren. De ziel van dat project was, en wat altijd zal blijven, die vier vrienden die, vanuit hun roeping, kennis en liefde voor het land, wisten hoe ze het konden brengen waar het nu is. Ze hadden de druiven en wisten in de loop der jaren zowel in de wijngaard als in de kelder de wijnen te verfijnen, om wijnen van hoge kwaliteit en expressie te verkrijgen. De belangrijkste druivenrassen die zij verbouwen: Xarel·lo en Macabeo. Ieder jaar maken ze een sterke selectie door hun wijngaarden en gebruiken 30-40% van de totale opbrengst voor hun eigen wijn.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Pioniers in biodynamie. De Alzinar brut reserve is de eerste Cava die het domein maakte en met als basis 50% Xarel·lo. Deze Cava van Vins el Cep komt van 3 verschillende percelen, aangeplant tussen 1958-1990. Hij rijpt minimaal 24 maanden sur latte, waar 9 verplicht is. Het is een zeer goed gedefinieerde en verfrissende Cava met aroma's van onder andere appel, citrus, brioche en amandel. 6 gram dosage.

DRUIVENRAS

50% Xarel·lo, 25% Macabeo en 25% Parellada

GASTRONOMIE

Aperitief met hapjes. Visbrochet met mayonaise. Calamares. Caviar. Escargots à la provencale. Zalmmoot uit de oven.



BEWAARTERMIJN 2025-2028

LAND Spanje

STREEK Penedes

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Vins El Cep

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL -