

CAVA RESERVA BRUT NATURE CUPADA NO. 28 2019



Pere Mata, Penedes D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

- Grapefruit
- Aprikose
- Gelbe Pflaume
- Roter Pfirsich
- Gruene Birne
- Zimt
- Brioche
- Stein

STIL

- finessenreich
- leicht
- trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

- 2023 bis 2026
- 10 bis 12°C
- Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

- Macabeo / Viura (50%)
- Xarel.lo (30%)
- Parellada (20%)
- 2018

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

- spontane Gärung
- ausgedehntes Hefelager
- Verzicht auf Filtration und Schönung
- minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

- durchgeführt

Lagerung

- gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine

- kein Reservewein

Dauer Hefelager

- 45 Monate

Dosage

- 0 Gramm / Liter

Degorgiert

- April 2023

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100