

Cava Damia 1637 Brut Selección especial Magnum Cava Damia - 150 cl. (Magnum)

Damia (Damiaan) is de oprichter van dit huis. Vandaag maken de kelders en de productie nog steeds integraal deel uit van dit domein dat in 1637 werd opgericht.



Vinificatie

Traditionele methode, 12 maanden 'sur lattes', 4 g/l dosage.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025
Op zijn best: 2025-2027
Te drinken tot: 2028



Serveren

10°C in een flûte van het brede type.



Proefanalyse

Verfijnde geuren, samenhangend, vineus en discreet mineraal. Romige mousse, de reflectie van een samenhangende mondvulling, rijkelijk in zijn context. De geringe dosage van 4 gram geeft een iets strengere onderbouw met een zeer droog mondgevoel. Wat vooral typerend is, zijn de sappige ingebonden zuren. Hier geen zure groene appel.

Beschrijving domein

Wijnbouwersfamilie die sinds 1637 hun eigen wijngaarden bewerken. Ecologische wijnbouw met respect voor de natuur. Men zet zich hier resoluut af tegen de massaproductie van Cava die het historisch werk geen eer aan doet. Geen mechanisatie en industrialisatie ten nadele van de kwaliteit.



Wijnstijl:

Fris en mineralig



Assemblage

Xarel.lo (50%), Macabeu (30%), Parellada (20%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

Cava



Wijndomein:

Cava Damia