

## Roura Cava Brut Nature 5\*

Roura - 75 cl.

5\* staat voor een selectie van het beste wat dit domein kan brengen binnen de Cavawereld.



### Vinificatie

Méthode traditionnelle met een rijping van minimum 36 maanden sur lattes.



### Bewaarpotentieel

3 jaar na dégorgement



### Serveren

8°C in een brede flûte.



### Proefanalyse

Diep van kleur, te wijten aan de vrij rijpe oogst en het percentage Chardonnay. Rijpe en romige geuren die zeer Crémant of Champagneachtig aandoen. Ook de aanzet is van deze strekking. Maar opgepast, het midden is anders. Droger, ietsjes strakker, met vooral de expressie van de druiven en de bodem, waarbij de dosage niet aan bod komt en zeker niets moet verbloemen zoals bij vele noorderburen uit Champagne. Mooi uitgebalanceerd glas met lengte en een kristalheldere finish.

### Beschrijving domein

Roura is één van de weinige wijndomeinen die nog gevestigd zijn in de Maresme, het gedeelte ten noorden van Barcelona. Hier wordt hoofdzakelijk cava gemaakt, zeer gekenmerkt door zijn terroir : Saulo, een mengeling van graniet en andere bodemsoorten met een perfecte drainage.



### Wijnstijl:

Fris en mineralig



### Assemblage

Xarel.lo (70%), Chardonnay (30%)



### Regio:

Catalunya



### Appellatie:

Cava



### Wijndomein:

Roura