

Cava Damia Rosat Selección especial 1637

Cava Damia - 75 cl.

Damia est le nom du fondateur de cette maison établie en 1637. La production a toujours lieu au domaine.



Vinification

Méthode traditionnelle, minimum 18 mois sur lattes, dosage à 6 grammes seulement. Remuage sur pupitres uniquement.



Potentiel de stockage

4 ans au moins



Servir

Pas trop frais (10°C), dans une large flûte ou un verre à vin blanc.



Analyse des essais

Belle robe rosée, profonde, aux reflets de pelure d'oignon. A défaut d'être exubérant, le nez est franc, droit et vif. Finale bien sèche et très pure.

Description domaine

Cette famille est dans le vin depuis 1637. La génération actuelle continue de vinifier les raisins de ses propres vignobles, de manière écologique, dans le respect de la nature. Ici, on s'oppose résolument à la massification qui ne fait pas honneur au cava. Chez Damia, ni mécanisation, ni industrialisation qui se ferait aux dépens de la qualité.



Assemblée

Trepat (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Cava



Domaine viticole:

Cava Damia