

Cava Damia 1637 Brut Selección especial 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, 12 à 24 mois sur lattes, dosage à 4 grammes.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2025
Optimum : 2025-2027
A boire jusqu'à : 2028



Servir

10°C, dans une large flûte ou un verre à vin blanc.



Analyse des essais

Des arômes raffinés, persistants, vineux et d'une minéralité discrète. Avec sa mousse crémeuse, ce vin emplit bien la bouche. Son dosage de seulement 4 grammes lui donne une assise solide et une sensation bien sèche. l'acidité est bien intégrée. Aucune trace de pomme verte, ici...

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.



Style de vin:

Frais et minéral



Assemblée

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



Région:

Catalunya



Appellation:

Cava



Domaine viticole:

Cava Damia