



Joan Sardà Sotavent Xarel-lo

Penedès, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat. De bodems bestaan voornamelijk uit kalkhoudende klei.

VINIFICATIE: Na de vergisting op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks rijpt de wijn nog een of twee maanden op de gistcellen.

DRUIVEN: xarel-lo (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: Bleekgele wijn met groene reflecties. Intens fruitig en aromatisch met tonen van appel, peer, perzik en abrikoos en na enige tijd ook florale tonen. De smaak is elegant, fris en zacht met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij blauwe kazen, schaal- en schelpdieren, gegrilde vis en verse pasta.

WEETJE: Xarel-lo is de belangrijkste druif van Penedès en hoofdbestanddeel van de vele cava's. Hij heeft zich goed aangepast aan de bodem en de vele microklimaatjes en zorgt in de wijnen voor fruitigheid.



JOAN SARDÀ



Joan Sardà is een kleinschalig wijnhuis in Castellví de la Marca, een stadje in de Alt Penedès vlakbij Barcelona. Masia Olivella is de naam van het familiedomein waar al sinds de zeventiende eeuw wijn gemaakt wordt. De wijngeschiedenis van de familie Sardà gaat terug tot 1927 toen druivenboer Tomàs Sardà Comellas zelf wijn ging maken. Na een succesvol oogstjaar besloot hij de overvloedige wijn te verkopen in het nabijgelegen Barcelona. Dankzij het zakelijk inzicht van Tomàs werd de basis voor het familiebedrijf gelegd en breidden de volgende generaties zijn traditie verder uit. Tegenwoordig is Joan Sardà een van de meest gerespecteerde wijnbedrijven in de streek. Het wijnhuis is uiteraard gespecialiseerd in Cava, maar ook in stille wijnen van xarel-lo, chardonnay en cabernet sauvignon.