# Joan Sardà Cava Brut Nature Reserva

## Penedès, Spanje

**KLIMAAT & TERROIR**: De wijngaarden van Joan Sardà in Centraal Penedès hebben diepe bodems met kalkhoudende klei. Er heerst een mediterraan klimaat met veel zon en invloeden van de Middellandse Zee.

**VINIFICATIE**: Deze cava wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle en rijpt 25 tot 30 maanden op fles.

**DRUIVEN**: macabeo, xarel-lo, parellada

**ALCOHOL PERCENTAGE**: 11,50%

**GEUR & SMAAK**: Een frisse en fruitige cava met een gouden kleur en een fijne mousse. Subtiele smaken van wat tropisch fruit en bloesem. Zeer complex door de lange rijping van 25 tot 30 maanden, met een uitgesproken frisheid en een delicate afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE**: Het is een zeer veelzijdige cava, ideaal als aperitief bij toastjes, zeevruchten, carpaccio of romige soepen, maar ook bij rijst-, vis- of witvleesgerechten.

**WEETJE**: Bij Brut Nature wordt maximaal 3 gram suiker toegevoegd. Vaak worden er daarom rijpere druiven gebruikt voor de Brut Nature dan voor de 'normale' stijl Cava.

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 overtollige 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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978