Joan Sardà Cava Rosat Brut

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. Na een zachte persing en fermentatie van 21 dagen op lage temperatuur die zorgt voor behoud van fruitaroma's, structuur en frisheid, rijpt de wijn 20 maanden op fles.

DRUIVEN: garnacha

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: De Joan Sardà Cava Rosat Brut is een frisse en fruitige cava met een lichtroze kleur en een delicate mousse. De wijn heeft subtiele smaken van rijpe rode appel en aardbei. Mooie aromatische complexiteit door de lange flesrijping.

SERVEERSUGGESTIE: Een veelzijdige cava, ideaal als aperitief of begeleider van tapas, antipasti of koude visschotels.

WEETJE: Deze cava is een van de weinige rosé cava's die volledig is gemaakt van de garnacha druif.

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