Cava Torre del Gall, Brut Rosé



De Torre del Gall Brut Rosé Cava is een sprankelend juweeltje dat voortkomt uit de gedurfde combinatie van Trepat en Garnacha, twee iconische druivensoorten uit Catalonië. Deze elegante en fruitige cava belichaamt de mediterrane frisheid en levendigheid van moderne Spaanse wijnen, ideaal om elk moment met panache te vieren.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen in Catalonië, profiteren van een mediterraan klimaat en kalkrijke bodems, ideaal voor de expressie van de druivensoorten Trepat (80%) en Garnacha (20%). Dit terroir geeft de wijn zijn frisheid, mineraliteit en zijn kenmerkende fruitige profiel.

Druiven: 80% trepat, 20% garnacha

Vinificatie: Na een zorgvuldige oogst worden de druiven volgens de traditionele methode gevinifieerd, met een tweede gisting op fles. De cava rijpt vervolgens twaalf tot achttien maanden op de gist, waardoor hij zijn complexiteit en finesse ontwikkelt.

Degustatie: De lichtroze kleur met aardbeienreflecties onthult een fijne en aanhoudende bruisendheid, gevormd door een delicate reeks bubbels. De neus onthult heerlijke aroma's van framboos, wilde bessen en granaatappel. In de mond verleidt hij met zijn frisheid en smaken van gekonfijte kersen, met een subtiel zoete toets die uitmondt in een harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: De wijngaarden, gelegen in Catalonië, profiteren van een mediterraan klimaat en kalkrijke bodems, ideaal voor de expressie van de druivensoorten Trepat (80%) en Garnacha (20%). Dit terroir geeft de wijn zijn frisheid, mineraliteit en zijn kenmerkende fruitige profiel.

- Met rode vruchten (mousse, sabayon, sorbet, aardbeientaart)
- ...