



CLOS PONS FLOCS CAVA

**wijn**

mousserende wijn

jaar

-

druivensoort

Xarel-lo, Macabeo,
Parellada & Chardonnay

alcoholpercentage

12 %

D.O.

Penedès

kleur

citroengeel

WIJNHUIS

Clos Pons is gelegen in Costers del Segre zo'n 120 kilometer ten westen van Barcelona. Het is één van de elf D.O.'s van Catalunya. De streek dankt zijn naam aan de rivier de Segre. Het staat bekend om zijn woestijnachtige terroir, wat de wijnbouw zeer uitdagend maakt. Het ambitieuze Clos Pons wijnbouwproject is ontstaan uit het overwinnen van een groot verlies aan olijfbomen na een 10 dagen durende sneeuwstorm in 2001, hiervoor produceerde Clos Pons voornamelijk olijfolie. Costers del Segre heeft een continentaal klimaat dat wordt beïnvloed door de nabijgelegen Pyreneeën. In de zomer kan het wel 35 graden worden terwijl het in de winter even goed kan vriezen. Dankzij de grote verschillen in temperatuur tussen dag en nacht zijn de druivenstokken in staat te rusten en de warmte van de dag te absorberen. In combinatie met de lage regenval worden de druivenstokken gedwongen diep te wortelen om aan voldoende water en voedingsstoffen te komen. Het rendement is laag, maar concentreren hierdoor subliem en de wijnen van excellente kwaliteit. Deze cava wordt echter buiten het domein gemaakt, in het cavacentrum, Penedès, een stukje zuidelijker dan Costers del Segre.

VINIFICATIE

Deze cava rijpt minimaal 15 maanden op z'n lie. Er vindt een tweede vergisting op de fles plaats waarbij de mousse ontstaat.

PROFIEL

Zeer elegant met een fijne mousse. In de neus fruitig (appel) en iets van toast door de rijping op de 'lie'. Hierdoor heeft de wijn een volle afdronk en zelfs iets kruidigs.

CULINAIR

Serveer deze cava bij een mooi gerecht met schaal- of schelpdieren. Ook bij andere visgerechten goed inzetbaar. Zelfs naast gerijpte kazen zal dit glas je verrassen!