



ROSELL MIR MARC MIR CAVA

**wijn**

mousserende wijn

jaar

2018

druivensoort50% Chardonnay &
50% Pinot Noir**alcoholpercentage**

12 %

D.O.

Catalunya

kleur

goudgeel

WIJNHUIS

De familie Rosell Mir heeft de boerderij Can Guineu in Subirats, 30 km ten zuiden van Barcelona, sinds de dertiende eeuw in bezit. De familie begon met het maken van wijn en brandewijnen in 1776 en verkochten dit aan anderen. Pas in 1979 begon de huidige eigenaar Josep M. Rosell, 17e generatie, met het bottelen van de wijn onder hun eigen naam. De boerderij heeft 64 hectare Xarel-lo, Macabeu, Merlot, Cabernet Sauvignon en Garnacha Blanca. Het klimaat van Subirats, waar het wijnhuis ligt, is typisch mediterrane, met hete droge zomers en milde winters. De wijngaarden bevinden zich tussen het Subirats-gebergte en de Noya-rivier en de bodem bevat meer leem in het rivierengebied en juist meer kalk in de heuvels. Hier hebben ze zeer oude Xarel-lo-wijnstokken (50-75 jr. oud.) De naam van de wijn verwijst naar een beroemde voorvader uit de 19e eeuw. Marc Mir werd in 1851 in Barcelona geboren. Hij werd burgemeester en parlements lid. Hij was de drijvende kracht achter de grote wijngaard herplantingen na de druifluisepidemie.

VINIFICATIE

Oogst gebeurt handmatig. De vinificatie van elk druivensoort gebeurt afzonderlijk. De tweede vergisting vindt plaats in de fles met een rijping van tenminste 24 maanden.

PROFIEL

In de neus een royaal bouquet met tonen van vers gebakken brioche en amandel. In de mond vol en romig met veel geel fruit en toast. Een vleugje citrus maakt het levendig, dit alles weer in combinatie met een zijdezachte afdronk.

CULINAIR

Heerlijk bij oesters, charcuterie, foie gras, fruitdesserts en taart. Of gewoon voor de echte liefhebber!