

FAKTA

Cava
Drue(r): 100% Garnacha/Garnatxa (Grenache)
Lagring: 2. gæring: 10 mdr. (Méthode Traditionelle)
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 5,74 g/L
Restsukker: 9 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06337430035
Anbefales til:



CAVA VEGA MEDIEN BRUT ROSE ØKO

Cavas Marevia, Requena, Valencia

Distriktet

Utiel-Requena vindistriktet (ca. 40.000 ha.) ligger i Valencia-området i det sydøstlige Spanien og har i mange år været hjemstedet for nogle af de største vinproducenter i Spanien. Det skal man ikke lade sig forskrække af, for flere af dem har været dygtige til at omstille produktionen mod mere moderne, frugtrige og konkurrencedygtige vine. Både druerne – Bobal, Tempranillo og Garnacha – de højtbeliggende vinmarker (600-700 m. o.h.), og et klima med store temperatursvingninger mellem dag og nat tillader det. Det er byerne Utiel og Requena som har givet distriktet sit navn.

Utiel-Requena vine laves enten i Joven-stil, umiddelbare og charmerende, eller som Crianza, Reserva eller Gran Reserva, med trælagring. De sidstnævnte modner ganske godt og hurtigere end f.eks. Rioja-vinene. Druen Bobal er ikke et moderne påfund, idet den allerede var kendt i området under navnet Planta Nueva i det 15. årh. Den betragtes i dag som arbejdshest i Utiel-Requena og har vist sig ganske fremragende – både til røde- og rosévine, især når udbyttet holdes nede og når man bruger kølige vinificeringer.

Producenten

Cavas Marevia er i dag den mest betydende producent af cava (mousserende) i Valencia. Formålet har lige fra starten været at producere cavaer og vine af højeste kvalitet, med druer hentet nær vinhusets hjemsted, Requena. Her, hvor vintraditionen går ca. 2.000 år tilbage, ligger vinmarkerne relativt højt (600-700 m.o.h.) og nyder godt af et klima med store temperaturforskelle mellem dag og nat samt en god afkøling fra Middelhavet - ca. 70 km. væk.

Det er perfekte forhold for druer til mousserende vine, hvor man prioriterer aroma, friskhed og finesse. Cavas Marevia henter sine druer både på egne vinmarker og hos vindyrkere, som man har et fast samarbejde med. Alle vinmarkerne dyrkes i dag økologisk og alle vinene er ligeledes økologisk certificerede.

Siden 2019 har Cavas Marevia foretaget betydelige investeringer, der tager sigte på at reducere deres CO2-udledning - først og fremmest i form af solcellepaneler på taget af vingården (300 kW), som dækker deres forbrug af strøm. Deres indsats for en mere bæredygtig produktion har således udløst en certificering fra organisationen "Sustainable Wineries for Climate Protection".

Produktet

Vega Medien Brut Rosé laves på 100% økologiskdyrkede Garnacha-druer, som hentes på udvalgte nordvendte parceller i det vestlige Requena. Netop nordvendte vinmarker giver druer med den friskhed og aroma, som man helst skal bruge i en "basisvin" til en mousserende cava. Druerne bliver håndplukket i små kasser for at undgå masning og oxydering under transporten til kælderen. Efter en skånsom knusning og nogle timers kølig skindmaceration, hvor mosten får sin flotte pink farve, lader man en del af mosten løbe naturlig i gæringstankene, uden presning. "Basisvinen" bliver derefter gæret køligt på ståltanke, og hviler efterfølgende i nogle uger på sit "lie" (bundfald) – alt dette for at optimere aromaen, finessen og frugten i vinen. Anden gæring fortages på flaske efter "Méthode Traditionelle" teknikken og varer min. 10 måneder.

Cava'en har en flot, pink farve, og boblerne er små, livlige og vedvarende. Duften er meget aromatisk og umiddelbar, med nuancer af hyben, ribs, kirsebær og vilde hindbær. Smagen er ligeledes frugtrig og elegant med en sprodhed og renhed, som harmonerer fint med de mere cremede og velouragtige nuancer i eftersmagen. I det hele taget en lækker mousserende rosé, som er lige til at nyde som aperitif men som også - takket være en god fylde og struktur - fint kan serveres til retter med fx skaldyr, fisk eller fjerkræ og kalv i hvide saucer.

