

FAKTA

Cava
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 2. gæring på flaske: 35 mdr.
Alkohol: 11.5%
Syreindhold: 5,81 g/L
Restsukker: 1,5 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06337822035
Anbefales til:



2020 CAVA MAREVIA CHARDONNAY BRUT RESERVA

ØKO

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

Cava Brut Reserva Chardonnay laves på 100% Chardonnay fra udvalgte økologiskdyrkede parceller i en højde af ca. 720 m.o.h. i Requena-området. Druerne er håndplukket i små kasser for at undgå masning og oxydering under transporten til kælderens. Efter en skånsom presning, hvor man selekterer den bedste del af mosten, foregår gæringen på ståltanke. "Basisvinen" bliver derefter modnet i 6 måneder på sit "lie" (bundfald) i ståltanke, og gærer derefter i 35 måneder på flaske efter "Méthode Traditionelle" teknikken. Vinen indeholder kun 1,5 g./l. restsukker og er derfor en såkaldt "Brut Nature", samtidigt med at den lange gæring på flaske gør den til "Reserva".

Cava Chardonnay Reserva har en strågul farve og små, livlige og vedvarende bobler. Duften er intens og elegant med lækre nuancer af modne, hvide stenfrugter og karakter af bagværk og mokka, som harmonerer fint med de subtile citrusnoter og de sarte nuancer af tropiske frugter. Smagen har en flot harmoni mellem frugt, struktur og fedme.

Med sin flotte tørre og komplekse stil kan vinen både serveres som aperitif og til retter med skaldyr eller fisk.

