

Brut Nature Pedregar 2016

AT Roca

En enkeltmarks-vin fra vinmarken 'Pedregar'. Her gror der Garnatxa (lokalt navn for Grenache) og Macabeu. Man taler ofte om druernes behov for at suge sol til sig, men pga markens nordlige orientering, ligger de faktisk ofte i skygge. Det er dog med fuldt overlæg, da man ønsker at begrænse mængden af sol som druerne får, for at de kan bevare den høje syre som er altafgørende for en god Cava.

Vinen lagrer 7 måneder i franske egetræsfade og får minimum 30 måneder på flaske, før den frigives. I glasset fremstår den helt lys og elegant, men en enkelt tår afslører dybde og kompleksitet. Her får du både frisk citrus, stenfrugt og den umiskendelige fornemmelse af bagt brød og gær, som kun flaskelagrede, mousserende vine udvikler.

Fun fact: Det er misvisende kalde dette for en 'Cava', da AT Roca har været med til at skabe deres egen betegnelse for mousserende vin, kaldet 'Clàssic Penèdes'. Cava må teknisk set komme fra hele Spanien, og AT Roca ville skabe en mousserende vin som var rodfæstet i terroiret og traditionerne i Penèdes området i Catalonien. Derfor hører vinen ikke til under den appellation som tillader brugen af titlen som 'Cava' - den tilhører noget, i vores optik, meget bedre..

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Xarello, Parellada, Macabeo

Robert Parker
91 point