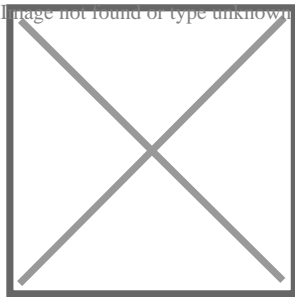




CAVA BRUT NATURE "VALLDOLINA"

VallDolina, Masia Can Tutusaus, Penedès

NV



Appetitanregend, nuancierter Sortenausdruck, Zitrusfrüchte, Hefegebäck, Geröstetes, Bittermandelschalen und Gebäckcreme. Feinste Mousse.

24 Monate in der Flasche auf der Hefe gereift. Die Kategorie Brut Nature (ohne Dosage) ist die am häufigsten zu den lokalen Häppchen gereicher Cava. Subtile Zitrusanklänge verleihen ihm eine Frische, die kargen Kalkböden des Massif de Garraf seine einzigartige maritime Mineralität. Eleganz, Kraft und Ausgewogenheit zeichnen diesen Bilderbuch-Cava aus.

Land / Region:	Spanien / Catalunya
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Xarel-lo, Viura / Macabeo
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Flaschengärung / Champagner-Verfahren
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Tapas, Pinxtos



VALLDOLINA



VallDolina ist ein kleines und feines Cava-Familien-Weingut im Herzen der DO Cava, das in bester handwerklicher Manier auch Weiss-, Rosé- und Rotweine erzeugt. Die Hauptproduktion entfällt jedoch auf Brut Nature Cava, die über lange Monate im kühlen Keller zur Marktreife gelangen.

Die Weine von VallDolina werden im Bauernhaus Can Tutusaus in Olesa de Bonesvalls hergestellt, einem abgelegenen Dorf in der Region Alt Penedès in der Provinz Barcelona. Das heutige Gebäude des Bauernhofs stammt aus dem Jahr 1729, aber das alte Anwesen selbst lässt sich bis in die Mitte des 14. Jahrhunderts zurückverfolgen, also bis ins Mittelalter. Im Jahr 1987 begann Joan Badell Badell, der Erbe von Can Tutusaus, mit der Anpflanzung neuer Rebstöcke und der Abfüllung seiner ersten Weine, eine Aufgabe, die 1999 von seinem Sohn übernommen wurde. Seitdem hat sein Sohn Raimon Badell, der Önologe ist, das Land und die Weinberge auf biologischen Anbau nach biodynamischen Richtlinien umgestellt. Die Trauben für die Kelterung stammen ausschliesslich aus den eigenen Weinbergen, die sich auf einer Höhe von mehr als 260 Metern über dem Meeresspiegel im Norden des Parc del Garraf befinden. Die schöne, aber zerklüftete Landschaft zeichnet sich durch Kalkstein, Grubenhöhlen und Dolinen (daher der Name VallDolina), aber auch durch ihre natürliche Vegetation aus Büschen und Kiefern, Trockenmauern und Unterständen aus. Die Weinberge von Can Tutusaus liegen auf geneigten Terrassen und lehmig-kalkigen Böden; das Klima ist mediterran, gemildert durch den frischen und feuchten Meeresluftstrom, der das gesamte Garraf-Massiv durchzieht. Die Kiefern und Feigenbäume, Thymian und Rosmarin und sogar die Bienenstöcke in den Weinbergen beeinflussen das Endprodukt, die herrlichen Terroir-Weine, die einzigartig mediterran sind. "Wir haben alte Xarel-Lo-Rebstöcke, die schon 70 Jahre alt sind und wenig Ertrag bringen, aber von hervorragender Qualität sind", sagt Raimon Badell.