

2014 Cava Gran Reserva Blanc De Negre Fa Rosendo Su... Sumarroca



Cava af egne druer og solidt håndværk

I en tid hvor produktionen af Spaniens mousserende Cava i stigende grad fuldmekaniseres, og hvor vinmageren i kælderen sjældent har den ringeste anelse om, hvem der har dyrket druerne eller hvor de stammer fra, er det en lise for sjæl og gane at stifte bekendtskab med familien Sumarrocas vine. Familien fremstiller udelukkende vin af druer, de selv har dyrket, og deres prisvindende vine oser langt væk af solidt håndværk. Fra årgang 2018 er alle vinene 100% økologiske.

Champagne-tryk

Familien Sumarroca råder over 450 hektar vinstokke plantet i en kalkholdig jord, som giver druer med en bemærkelsesværdig intensitet og mineralitet. I kælderen stiler man kompromisløst efter topkvalitet, og blandt andet sørger man for at alle husets Cava-vine holder seks atmosfærers tryk og ikke kun de fire, som loven foreskriver. Druernes kvalitet og det høje tryk i flasken bevirker, at Sumarrocas Cava kan være særdeles svær at skelne fra "ægte" Champagne fra Champagne-distriktet.

Cava Gran Reserva Blanc de Negre Fa Rosendo

Sumarroca Cava Gran Reserva de Negre er flaskelagret i 40 måneder før frigivelse, hvilket har givet en meget raffineret cava i den meget intense stil, som er Sumarrocas varetegn. Vinen er fremstillet med 5 g/l dosage (en sukkerblanding, som de fleste mousserende vine tilsættes inden frigivelse), men er ikke desto mindre en generøs og karakterfuld smagsoplevelse, hvilket vidner om druerne exceptionelle kvalitet. Den let gyldne vin byder på en indtagende bouquet af asiatiske frugter og med en balanceret friskhed.

Druerarter: 100 % Pinot Noir

Anbefalet til: Aperitif, tapas, hvidt kød, fjerkræ, fisk.

Guia Penin: 92 point