



## ROSELL MIR CAN GUINEU ROSE

**wijn**

mousserende wijn

**D.O.**

Catalunya

**druivensoort**

pinot noir

**kleur**

zalmroze



### WIJNHUIS

De familie Rosell Mir heeft de boerderij Can Guineu in Subirats, 30 km ten zuiden van Barcelona, sinds de dertiende eeuw in bezit. De familie begon met het maken van wijn en brandewijnen in 1776 en verkocht dit in bulk aan anderen. Pas in 1979 begon de huidige eigenaar Josep M. Rosell, 17e generatie, met het bottelen van de wijn onder hun eigen naam. De boerderij heeft 64 hectare Xarel-lo, Macabeu, Merlot, Cabernet Sauvignon en Garnacha Blanca. Het klimaat van Subirats, waar het wijnhuis zich bevindt is typisch mediterraan, met hete droge zomers en milde winters. De wijngaarden bevinden zich tussen het Subirats-gebergte en de Noya-rivier en de bodem bevat meer leem in het rivierengebied en juist meer kalk in de heuvels. Hier staan ook de zeer oude Xarel-lo-wijnstokken (50-75 jr. oud.) aangeplant.

### VINIFICATIE

Deze cava wordt volgens de traditionele methode gemaakt. Een tweede vergisting vindt plaats en de bubbel ontstaat! Deze cava rijpt vervolgens nog 15 maanden op fles.

### PROFIEL

Zeer elegant met een fijne mousse. In de neus fruitig en vol: wilde aardbei, bessen en peper. De cava ruikt naar toast door de rijping op z'n 'lie'. Hierdoor heeft de wijn een volle afdronk.

### CULINAIR

Serveer deze cava bij een mooi gerecht met schaal- of schelpdieren. Ook als aperitief (juist ook in de winter)! Maar denk ook eens aan chocolade