



ROSELL MIR EL SERRALET

**wijn**

cava

D.O.

Catalunya

druivensoort

macabeu, parellada

kleur

goudgeel

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

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

Zuiver met groene tonen en wit fruit. Deze cava is een brut nature wat betekent dat er geen suiker aan toegevoegd wordt. Hierdoor is hij extra droog en crispy in de afdronk. Dankzij de rijping van 15 maanden op de fles is de mousse prachtig geïntegreerd. Qua fruit kom je vooral wit fruit tegen.

CULINAIR

Feestelijk om je avond mee te starten maar ook heerlijk naast oesters, fruit de mer of charcuterie. Zelfs bij veel soorten kaas lekker! Dus ook fijn om je avond mee af te sluiten.