

# INFO

Vinens Navn: Dominio de Requena Cava Brut

Producent: Pagos de Tharsys

Område/Land: Valencia/Spanien

Drue(r): Macabeo (75%), Parellada (25%)

Vinfremstilling: Fra ca. 20 år gamle vinstokke, høsten foregår om natten for bibeholde friskhed og syre. Gæringen sker ved 14° C. Efter 1 års lagring, hvor der dannes kulsyre og de velkendte bobler, vendes cava'en i 25 dage, således at bundfaldet samler sig på flaskens top. Degorcering: flaskehalsen fryses derefter og den frosne top fjernes automatisk. Vinen tilføjes nu sin "dosage" en blanding af vin og sukker.

Jordbundsforhold: Sand og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 11,5%

Producentens web: pagodetharsys.com

Yderligere information:

Pagos de Tharsys er beliggende vest for Valencia og har 12 hektar tilplantet med vinstokke. Bodegaen søger høj kvalitet i vinene, og man har et ønske om at lave vine med et klart terroirpræg.

Foruden druetypeperne Macabeo og Parellada, som anvendes til Cava, laver man også andre vine på Merlot, Cabernet Franc, Bobal, Albariño og Tempranillo dyrket på egne marker.

Markerne ligger i op til 650 meters højde og er næringsfattige. Klimaet er meget varmt om sommeren og med store udsving mellem dag og nattemperaturer, vintrene kolde og regnfulde - den årlige nedbørsmængde andrager 300-400 mm.

