

## CAVA

### Julià & Navinès Excellency Brut



Julià & Navinès is een familiebedrijf gelegen in de Penedès regio (Catalonië). Ongeveer 95 % van de cava's komen uit dit gebied vlakbij Barcelona.

Het mediterraan klimaat en de bodemkwaliteit zijn de ideale omstandigheden voor de groei van de wijnstokken en voor het bekomen van uitmuntende kwaliteitswijnen.

Sedert het begin van de twintigste eeuw focust 'Julià & Navinès' zich op de productie van cava's en wijnen. Sedert 1985 worden de producten gecommmercialiseerd onder de naam 'Julià & Navinès'.

De knowhow en de artisanale productiemethodes gecombineerd met innovatie leiden tot excellente cava's met de nadruk op prestige en kwaliteit.

### Technische fiche

<b>LAND</b>	Spanje
<b>STREEK</b>	Catalonië
<b>DRUIF</b>	Xarel-lo, Parellada, Macabeu
<b>ASSEMBLAGE</b>	Xarel-lo 40% - Parellada 35% - Macabeu 25%
<b>VINIFICATIE</b>	Zoals alle cava's van 'Julià & Navinès' is deze assemblage uitsluitend afkomstig van eerste persingen. <u>Alcoholgehalte:</u> 11,5 %. <u>Dosering:</u> 8,5 g/liter. Deze cava is gemaakt volgens de beroemde 'méthode traditionnelle'.
<b>RIJPING</b>	Deze cava is gedurende 10 à 12 maanden gerijpt.
<b>DEGUSTATIE</b>	<u>Kleur:</u> lichtgele kleur. <u>Neus:</u> discrete, maar heel zuivere neus, rijp citrusfruit, tikkeltje bloemig, amandel, en zelfs wat witte perzik, neus blijft goed consistent. <u>Mond:</u> stevige, maar goed frisse zuurstructuur, citrus getint, heel mooie zuiverheid en frisheid, niet te sterk gedoseerd, nodigt al snel uit tot een 2 <sup>de</sup> glas.
<b>SOORT</b>	Brut
<b>INHOUD</b>	75cl
<b>CONSUMPTIE</b>	Uitermate geschikt als aperitief.