NODUS CAVA BRUT NATURE



wijn
mousserende wijn

jaar

druivensoort
Macabeo , Chardonnay

alcoholpercentage
12 %

D.O.
Utiel-Requena

kleur
goudgeel

WIJNHUIS

In 1985 kocht Adolfo de las Heras Marín het landgoed El Renegado op. Het bestond toen uit 540 hectare oude (40 jr.) druivenstokken Bobal. El Renegado is één van de beste gebieden in de D.O. Utiel-Requena. De wijngaarden liggen 600 tot 900 meter boven zeeniveau waardoor een ideale omgeving voor de wijnbouw ontstaat. Adolfo De Las Heras Marín was een pionier in de introductie van andere druiven zoals Merlot en Cabernet. Zijn zoon Adolfo de las Heras Polo veranderde eind jaren 90 de productie radicaal door extra variëteiten zoals Syrah, Cabernet Franc en Chardonnay aan te plantten. In 2005 zag de eerste wijn van deze nieuw aangeplante variëteiten het licht, Nodus werd geboren. Inmiddels één van de belangrijkste wijnen van de D.O. Vandaag de dag bevat de kelder bijna duizend vaten waarvan 80 % Franse eik is. Inmiddels is de Bodega sinds 2018 geheel ecologisch gecertificeerd.

VINIFICATIE

Cava wordt volgens de traditionele methode gemaakt. Een tweede vergisting vindt plaats in de fles en de bubbel ontstaat! Vervolgens rijpt de cava nog 24 maanden op fles.

PROFIEL

In de geur en smaak tonen van mediterraans fruit en witte bloemen met een kleine hint van biscuit. Deze Cava heeft perfect geïntegreerde bubbels, een aangename zuurgraad en is in de afdronk fris en fruitig.

CULINAIR

Ideaal te combineren met hammen, schaal- en schelpdieren, gerookte vis en natuurlijk de mediterrane keuken.