

Cava Brut Nature

Caves Bolet

De Cava Brut Nature van Bolet heeft aangename fruit aroma's met tonen van groene appel, peer en iets citrus.

Daarnaast zijn kenmerkende tonen van getoast brood, noten en gist duidelijk aanwezig. Deze Cava is enerzijds rijk en rond, met veel fruit. Maar heeft aan de andere kant strakke en frisse zuren, en een droge afdronk.

Druivensoorten Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Herkomst: Castellví de la Marca, Penedès, Spanje

Wijngaard

Bolet heeft 3 verschillende "finca's" waar de druiven voor onder andere deze Cava Brut Nature worden verbouwd. Ze liggen allemaal vrij dicht bij elkaar, maar ze hebben ook vrij unieke eigenschappen en terroirs.

Mas Lluet: Het landgoed dat de winery en het huis omringt. Het is vlakker en lager dan de andere twee finca's en heeft daardoor meer luchtvochtigheid. De kalksteengrond is perfect voor de witte variëteiten, omdat water hier snel wegvloeit. Dit betekent dat de wijnstokken het altijd moeilijk hebben en daarom druiven produceren met meer geconcentreerde smaken.

Les Conilleres: Dit perceel ligt een stuk hoger dan Mas Lluet en ligt op een vrij steile heuvel. Hoewel het bodemtype zwaarder is dan de grond bij Mas Lluet (het is klei), zorgt de heuvel voor een goede afwatering. Dit komt tot uiting in de kwaliteit van de druiven. Les Conilleres is de thuisbasis van de beste kwaliteit Parrellada druiven.

Can Planes: Ligt naast Les Conilleres en heeft vergelijkbare hoogte en steile hellingen. Dit landgoed bestaat uit twee delen en heeft het grootste aanbod aan verschillende rassen. Het hoger gelegen deel wordt gedomineerd door kleigronden, terwijl er even verderop meer kalksteen in de grond zit.

Vinificatie



Na de eerste, zachte persing vindt direct de eerste vergisting plaats. Dit gebeurt op 14 graden Celsius gedurende 15 dagen in rvs-tanks. Hierna volgt de 2e vergisting op de fles waarna de wijn 30 maanden de kelder in gaat voor de rijping 'sur lattes'. Deze Cava Brut Nature heeft slechts 2,8 g/l restsuiker in tegenstelling tot de Cava Brut Reserva van Bolet, met ongeveer 8 g/l. Hierdoor is de afdrank van de Brut Nature nog iets "strakker", ondanks de rijke smaak.

Achtergrond

De familie Bolet maakt al gedurende 7 generaties wijn, maar ze bottelen pas sinds 1982 onder hun eigen familienaam. Dat was dan ook het jaar waarin de eerste fles "Cava Bolet" werd geproduceerd. De familie heeft ongeveer 70 hectare wijngaarden in handen, verdeeld over verschillende 'estates'. In 2000 werd er gestart met de transitie naar biologische wijnbouw, en sinds 2004 is Bolet officieel bio gecertificeerd.

Naast deze Cava Brut Nature hebben wij ook de [Cava Brut Rosat Pinot Noir](#) en de [Cava Brut Reserva](#) in ons assortiment.

Neem voor alle verschillende wijnen die ze maken eens een kijkje op de [Website Bolet](#)

Herkomst

