CAVAS MAREVIA
CAVAS ECOLÓGICOS DE REQUENA

CAVA VEGA MEDIEN BRUT ØKO

Cavas Marevia, Requena, Valencia

FAKTA
Cava
Drue(r): 25% Chardonnay, 75% Macabeo (Viura)
Lagring: 2. gæring: 18 mdr. (Méthode Traditionelle).
Alkohol: 11.5%
Syreindhold: 5,81 g/L
Restsukker: 9 g/L
PH værdi: 2.98
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06337020035
Anbefales til:

Distriktet
Utiel-Requena vindistriktet (ca. 40.000 ha.) ligger i Valencia-området i det sydøstlige Spanien og har i mange år været hjemstedet for nogle af de største vinproducenter i Spanien. Det skal man ikke lade sig forskrække af, for flere af dem har været dygtige til at omstille produktionen mod mere moderne, frugtrige og konkurrencedygtige vine. Både druerne – Bobal, Tempranillo og Garnacha – de højtbeliggende vinmarker (600-700 m. o.h.), og et klima med store temperatursvingninger mellem dag og nat tillader det. Det er byerne Utiel og Requena som har givet distriktet sit navn.

Utiel-Requena vine laves enten i Joven-stil, umiddelbare og charmerende, eller som Crianza, Reserva eller Gran Reserva, med trælagring. De sidstnævnte modner ganske godt og hurtigere end f.eks. Rioja-vinene. Druen Bobal er ikke et moderne påfund, idet den allerede var kendt i området under navnet Planta Nueva i det 15. årh. Den betragtes i dag som arbejdshest i Utiel-Requena og har vist sig ganske fremragende – både til røde- og rosévine, især når udbyttet holdes nede og når man bruger kølige vinificeringer.

Producenten
Cavas Marevia er i dag den mest betydende producent af cava (mousserende) i Valencia. Formålet har lige fra starten været at producere cavaer og vine af højeste kvalitet, med druer hentet nær vinhusets hjemsted, Requena. Her, hvor vintraditionen går ca. 2.000 år tilbage, ligger vinmarkerne relativt højt (600-700 m.o.h.) og nyder godt af et klima med store temperaturforskelle mellem dag og nat samt en god afkøling fra Middelhavet - ca. 70 km. væk.

Det er perfekte forhold for druer til mousserende vine, hvor man prioriterer aroma, friskhed og finesse. Cavas Marevia henter sine druer både på egne vinmarker og hos vindyrkere, som man har et fast samarbejde med. Alle vinmarkerne dyrkes i dag økologisk og alle vinene er ligeledes økologisk certificerede.

Siden 2019 har Cavas Marevia foretaget betydelige investeringer, der tager sigte på at reducere deres CO2-udledning - først og fremmest i form af solcellepaneler på taget af vingården (300 kW), som dækker deres forbrug af strøm. Deres indsats for en mere bæredygtig produktion har således udløst en certificering fra organisationen "Sustainable Wineries for Climate Protection".

Produktet
Druerne til Cava Vega Medien Brut høstes på udvalgte parceller på økologiskdyrkede vinmarker i Requena. De håndplukkes og lægges i små kasser for at undgå masning og oxydering inden ankomsten til kælderen. Efter en skånsom presning, hvor man selekterer den bedste del af mosten, foregår gæringen på ståltanke. "Basisvinen" bliver derefter modnet i nogle måneder på sit "lie" (bundfald) i ståltanke og gærer derefter i 18 måneder på flaske efter "Méthode Traditionelle" teknikken.

Cava'en har en lysgylden farve med grønt skær. Boblerne er små, livlige og vedvarende. Duften er umiddelbar og frugtrig med nuancer af hvide blomster, citrusfrugter og grape samt en smule ferskner. Smagen er frisk og elegant med en god frugtsødme, som bliver løftet flot af en god syre. Eftersmagen er ret lang og elegant. En mousserende som er lige til at nyde. Serveres som aperitif, men også til retter med skaldyr eller fisk og til sushi.

NATUR·KVALITET·FREMTID·RESPEKT·

Gold

JAMESSUCKLING.COM
90/100 pts

Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

International organic wine award GOLD WINE System AG

VINOBLE