



## **DOP Cava Josep Masachs Brut**

Het verhaal van dit domein begint in de jaren 1920 onder leiding van Josep Masachs. Eigenaar van enkele wijngaarden in Vilafranca del Penedès. Hij was één van de pioniers die in deze regio ook stille wijnen begon te maken. In eerste instantie enkel voor eigen consumptie of te delen met familie en vrienden.

In de loop der jaren verwierf hij meer wijngaarden die gelegen waren in en rond de historische Sant Pau bergketen. Een regio met een grote diversiteit aan bodemstructuren die hij toen al op een natuurlijke manier bewerkte. Deze visie inspireerde de volgende generaties grootvader om wijn te blijven produceren. Hij nam de hobby van zijn vader en maakte er zijn beroep van en veranderde zijn huis, bij iedereen bekend als Cal Cabanyes, in zijn productiecentrum. Hier begon het domein met de productie van mousserende wijnen volgens de ambachtelijke en traditionele methode.

De eerste cava van het domein zag in 1950 het levenslicht (destijds bekend als Champán of Xampany) onder de naam Les Cabanyes.

Tegenwoordig is de vierde generatie van de familie gearriveerd met een open en innovatieve mentaliteit waarbij familiewaarden opnieuw geïnterpreteerd werden om ze over te brengen via een uitgepuurde natuurvriendelijke manier van wijnbouw en wijn productie.

Onze nieuwe cava's van dit eeuwenoud familiedomein komen uit hun "Josep Masachs" lijn. Deze lijn is geboren uit de kennis verzameld door de verschillende generaties dewelke elk hun eigen accenten hebben gelegd met respect voor de natuur en hun tradities.

Deze Brut is afkomstig van oude stokken en rijpt 14 maanden "sur lattes" om afgewerkt te worden met een "liqueur d'expédition" dewelke bestaat uit wijn die in dit geval nog rijpt op eiken vaten om meer diepgang en complexiteit te geven aan het eindproduct en de "dosage" (=lees: zoetgraad afwerking) dewelke de uiteindelijke categorie aanduidt waar het product onder valt (in dit geval een brut).

Appellatie: DO Cava Penedes

Regio: Catalunya

Druivenrassen: Macabeo, Parellada & Xarel.lo

Wijnstijl: fris - droog

Aroma: Mooie balans tussen rijpingstonen zoals hazelnoot, geroosterd brood samen met aroma's van bittere amandel, appel, abrikoos en citroen.

Smaak: De rijpingstijd in de fles zorgt voor een breed scala aan nootachtige smaken. Lange en levendige minerale afdronk, vol van smaak.

Serveren bij: Deze wijn is goed te combineren als aperitief, bij schaal- schelpdieren en frisse salades. Ook heerlijk als geniet moment!