



DO Catalunya "Dignitat" Negre

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.

Alhoewel het domein vooral bekend staat om zijn kwalitatieve cava's hebben ze doorheen de jaren hun horizon verbreed. Ook hun stille wijnen hebben de laatste jaren een steeds prominentere plaats gekregen in hun assortiment.

De wijnen van de "Dignitat" lijn staan daar zeker garant voor. Gemaakt in een dagelijkse genietbare stijl zijn dit uitstekende passe-partout wijnen met een heel groot "plezier" gehalte.

Appellatie: DO Catalunya

Regio: Catalunya

Druivenrassen: Garnacha Tinto & Tempranillo

Wijnstijl: fris - droog

Aroma: Speelse aroma's van fruit (aardbei, bramen, pruimen) met een licht kruidige toets.

Smaak: Zachte en soepele rode wijn met terugkerende fruitige toetsen en een ronde afdronk.

Serveren bij: Ideale passe-partout bij de dagelijkse keuken (pasta, vlees, ovenschotels). Ook heerlijk als geniet moment!