



DO Rueda Sauvignon Blanc Bodegas Emina

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.

Natuurlijk hoort bij innovatie ook het herkennen van de kwaliteiten van hun wijngaarden om stille wijnen te produceren. Dit heeft ertoe geleid om van uniek gelegen micro-percelen wijnen te maken die volledig organisch zijn. Dit hand in hand gaande met respect voor de tradities en geschiedenis.

De "Terres" wijnen zijn hier het mooie voorbeeld van. Beide afkomstig van unieke percelen die dankzij hun kalkrijke bodemstructuur en noordoostelijk georiënteerde ligging structuur met finesse laten samen vloeien met de frisheid en de elegantie.

Voor de Terres Blanco hebben ze twee percelen die beplant zijn met de lokale Xarel.lo druif zorgvuldig geselecteerd. Deze percelen worden zowel tijdens het fermentatie- als rijpingsproces apart behandeld om de complexiteit te vergroten. Na met de hand te zijn geoogst, worden de druiven voorzichtig geperst met zeer lage opbrengsten. Na een korte periode van schilcontact fermenteert elk perceel afzonderlijk in een roestvrijstalen tank met gisten van dezelfde wijnstokken. 50% blijft in de tanks terwijl de andere helft enkele maanden rijpt in Franse eikenhouten vaten van 225 liter zonder batonnage.

Appellatie: DO Penedes

Regio: Catalunya

Druivenrassen: 100% Xarel.lo

Wijnstijl: Complex - Fris

Aroma: Intense aroma's van verse vruchten en bloemen met hints van rook, toast, kaneel, boter en witte peper.

Smaak: De wijn heeft een uitgesproken mineraal-zilt karakter, is gestructureerd, evenwichtig en fris.

Serveren bij: Deze wijn is goed te combineren bij schaal- schelpdieren, visgerechten, wit vlees, gevogelte en rijke kazen.