

OMRÅDE
Catalonien

APPELLATION
Penedès

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
-

DRUER
Xarello, Parellada, Macabeu

GÆRING
Flaske

TYPE
Champagne og bobler

Vall Dolina

Valldolina Cava Brut Nature Reserva

"Med 24 måneders lagring er Valldolina Cava Brut Nature Reserva en superflot Cava, der formår at forene det knastørre Brut Nature-udtryk med en blød og rund dybde i frugterne. Skabt på de tre klassiske Cava-druer Xarel-lo, Parellada og Macabeo er det en knivskarp men alligevel super behagelig Cava, der pirrer smagsløgene med den friske stil, men som også belønner hjernen med sin flotte, blide mundfornemmelse. 120,- for en flaske bobler af denne slags er absolut godkendt, og Valldolina leverer et smukt eksempel på, hvordan velskabt Cava kan ramme en balance, der er svær at finde andre steder til samme pris." - Morten Wamsler, Flaskehalsen ***"Skarp økoboble med en fin kalket renhed, stringent struktur og en knastør, let bittersød finish med salte undertoner. Her lefles ikke for masserne, man satser på lineær klarhed og dybde. Noter af saltet citronskal, nedfaldsæble og røget makron. En meget usminket, nøgen signatur med kraftfuld mousse med skummende kant." 90p.*** Morten Bundgaard, Jyllands-Posten Cava VallDolina Reserva Ecologico, Brut Nature er husets indgangscava. Friskhed, syrlige æbler, akacie og en fyldig mousse er kodeordene. Lagret 24 mdr. på bundfaldet. Ideel til aperitif og til skaldyr. Vinen får af Guia Penin de maksimale 5 stjerner for pris/kvalitet.

OM PRODUCENTEN

På et af de smukkeste steder i Alt Penedès nær lansbyen Olesa ligger vingården Can Tutusaus, der kan dateres helt tilbage til 1348. Det var dog først i 1729 at dette landsted blev genopbygget med kældre, der egnede sig til kvalitativ vinproduktion. I dag består Can Tutusaus af adskillge hektar med pinjeskov, olivenlunde, egetræer samt 11 hektar, der er dedikeret til økologisk vinbrug.

Chefen for kældrene på Can Tutusaus er den energiske unge vinmager Raimon Badell, der er ud af vinfamilie og har arvet sin passion for økologisk vindyrkning fra sin far.

VallDolina har siden 1998 arbejdet efter økologiske principper med enkelte input fra biodynamisk dyrkning. På denne måde har de ca. 11 ha., som vinhuset råder over, fået den mest nænsomme og naturlige behandling i små to årtier. Det giver vinene en meget distinkt terroir-fornemmelse, noget man sjælendt oplever i god Cava. Cavaerne fremstilles på Xarel lo, Macabeo og Parellada samt Chardonnay. Cuveerne doseres meget lidt eller slet ikke.

Alle vinene fra VallDolina er økologisk ceritificerede.