



OMRÅDE

Catalonien

APPELLATION

Penedès

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

-

DRUER

Xarello, Parellada,
Macabeu

GÆRING

Flaske

TYPE

Champagne og bobler

Vall Dolina

Valldolina, Tutusaus Cava Brut Nature Gran Reserva 2022

"Det er Cava-huset VallDolina, der står bag denne knastørre og alligevel super elegante Cava. Skabt på de traditionelle Cava-druer Xarel-lo, Macabeo og Parellada, har Tutusaus fået hele 36 måneders lagring på bundfaldet, og det giver en kompleks oplevelse med masser af dybe noter, der samtidig er integreret i hinanden. Det er knastørt men alligevel saftigt. Det er fyldt med smag, men uden at blive kraftigt. Det er en lækker afstemt Cava, der er livlig i sine bobler, og som vil gøre sig godt til salte ledsagere på bordet. " 93p. 5 stjerner, Morten Wamsler, Flaskehalsen "Velskabt boble i en prunkløs, stringent stil. Den er frembragt på de tre klassiske sorter tilsat et stænk chardonnay og lagret 36 måneder på gærresterne, og det slår fuldt igennem på næsen, som er stærkt præget af sur lie-lagringen. Her er en arketypisk røget, makronagtig toastiness i fokus. Underneden kringler, pærekvæde, fersken, fennikelfrø, lidt honning og en kalket mineralitet. Smagen er både lineær og velstruktureret, moussen har god energi og skummende kraft, og vinen har et tilpas herligt tørt hug med salt udgang og bittersød tannin. Granvoksen cava for den trænede gane. " 92p. 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten

Tutusaus 1729 Gran Reserva er en af Valldolinas top-Cavaer, som med 36 mdr. lagring på bundfaldet viser endnu mere dybde og kompleksitet. Cremet og fyldigt mousse, i en tør og saftig frugtmættet stil.

OM PRODUCENTEN

På et af de smukkeste steder i Alt Penedès nær landsbyen 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 adskillige 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 sjældent 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 certificerede.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens