

Vinoplevelser

Cava Nectar Blanc Reserva Sweet

Juve Y Camps Sa



I den nordøstlige del af Spanien ved den catalanske middelhavskyst syd for Barcelona, finder man Penedés-området, Cava's hjemstavn. Betegnelsen Cava dækker over spansk mousserende vin lavet på Methode Traditionelle, det der tidligere blev kaldt Champagne-metoden. Grundvinen tilsættes således sukker og gær, hvorpå den tappes på tykke flasker for at gennemgå andengæring i minimum ni måneder. Jo længere tid vinen får lov til at ligge, desto flere smagsnuancer og finere mousse vil den færdige Cava opnå. Efter endt lagring bringes flaskerne til pupitrene, en art flaskereoler, hvor flaskerne sættes med bunden i vejret. I denne stilling vil vinens bundfald samles i flaskehalsen, som nedsænkes i minus 20 graders frysevæske. Ved nedfrysningen indkapsles bundfaldet i en isklump, som man derpå slet og ret skyder ud ved at tage kapslen af flasken og lade kulsyretrykket presse klumpen op. Afslutningsvis toppes flaskens indhold op med en likør, som alt efter mængden, der tilsættes, giver en enten tør eller sød Cava.

Firmaet Juvé y Camps, der blev grundlagt i starten af 1900-tallet, har siden da opnået ry for at være Spaniens bedste Cava-hus. Deres produktionsmetoder må dog også betegnes som absolut kompromisløse - her skyes ingen midler for at opnå den bedste kvalitet. Med denne mentalitet kan det ikke undre nogen, at Juvé y Camps gang på gang roses til skyerne, for eksempel af vinskribenten Robert Parker, som kort og godt siger "...Den bedste producent af mousserende vin i Spanien er Juvé y Camps...".

Leverandør
Juve Y Camps Sa

Land
Spanien

Område
Penedés

Type/Farve
Champagne/
mousserende

Drue
Parellada
Maccabeu

Fadlagring
24 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Charmagne

Serveringsforslag
Apéritif
Desserter - svagt søde
Desserter - meget søde

Smagekommentarer
Sødmefuld cava med en cremet tekstur og små, fine bobler, som er karakteristiske for en lang og tålmodig lagring. En intens, fyldig og nuanceret aroma. Frugtige noter af blommer, kirsebær og mango kridter banen op, inden sødlige strejf af honning tager over.

Alkohol
12,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN