

PUIG SOLIVELLA D.O. CAVA BRUT

CELLERS D'ARBOÇ

**DRUIF** XAREL-LO/ MACABEO

40% Xarel.lo, 40% Macabeo, 20% Parellada. 9 g/l (res sugar)

Witte druif uit Catalonië in het noordoosten van Spanje. Het is één van de meest aangeplante druiven in deze regio. Er worden verschillende stijlen wijnen van gemaakt, maar de bekendste is ongetwijfeld cava, waarin hij geassembleerd wordt met de Macabeu en de Parellada. De Xarel-lo wordt vooral gewaardeerd voor zijn zuren. Macabeo: In Spanje is de macabeo een belangrijke druivensoort voor witte wijn. Hij is afkomstig van Catalonië. In de Rioja noemt men hem Viura.

De macabeo brengt elegante en fruitige wijnen voort, die op hun best zijn wanneer ze jong gedronken worden. (bron www.TWIS.info)

APPELATIE CAVA

De wijngaarden liggen op koele hoogten nabij de Middellandse Zee, ten zuidoosten van Barcelona (in de buurt van Tarragona). Hier geen extreme hitte, wat smakelijke, frisse druiven oplevert. *Terroir* Onder een laagje zanderige leem vinden we vooral kalk. *Klimaat* Dicht bij de kust heerst een mediterraan klimaat (warm & droog). Wat meer landinwaarts en hoger gelegen is het frisser, waardoor we meer elegantie in de wijnen terugvinden.

Cava is inmiddels de grootste mousserende wijn wereldwijd, waarvan er jaarlijks meer dan 150 miljoen flessen geproduceerd worden. Cava wordt gemaakt volgens de 'methode traditionelle'. Het Spaanse woord 'la cava' betekent holte of sleuf en werd gebruikt voor een gewelfde kelder. Rond 1800 kreeg het woord cava een edele klank, omdat ook de verkoop van dranken aan de Spaanse koninklijke familie ermee werd aangeduid. **GROND:** Kalksteen, klei en zand. **KLIAMAAT:** Middellandse zee klimaat met milde winters en zonnige zomers. (bron: www.TWIS.info)

DEGUSTATIE

Kijken Goudgele kleur *Ruiken* Stuivend fris aroma van groene appel en citrus *Proeven* Het mondgevoel zet strak aan en is gelijkmatig omwille van de fijne pareling. Ook in de mond fase ontdekken we de plezierige rinsheid van groene appel. De afdronk is eerder zacht en geeft een rijpere impressie. *Eten* Ideaal aperitief, verfrissend en eetlustopwekkend. Kan perfect lichte, elegante voorgerechten aan. Salades, oesters, schitterend bij sushi! Uiteraard ook zeer populair op allerhande feestjes en recepties *Aperitief*, zalm carpaccio, geitenkaas, oesters, vis met citroen of mosterdsaus *Bewaren* Geniet van deze cava binnen het jaar na aankoop, Zo geniet je van zijn frisse fruitigheid.

WIJNBOUW + VINIFICATIE + ELEVAGE

Wijnbouw De wijngaarden situeren zich in de omgeving van Arboç, dichtbij Barcelona, op 300 à 500 meter hoogte. *Oogst* Onmiddellijk na de oogst worden de druiven geperst. *Vinificatie* Methode traditionelle aka Champagnemethode *Elevage* 10 maand lagering op fles (sur lie). Meestal wordt er op bestelling gedegorgeerd, zodat er kraakverse cava geleverd wordt.

[GoogleMaps](#)

[1min-video](#)

www.cellersarboç.com

- 1. Presentatie:** Deze bodega werd opgericht in 1919 en is ondertussen de derde grootste producent van cava in de Penedes-streek. Ze verkopen ook een deel van hun oogst (bv aan Freixenet,...) De beste druiven houden ze voor zichzelf om uitstekende, frisse en heel genietbare cava te maken. In de loop der jaren is deze bodega meer en meer een professioneel bedrijf geworden.
- 2. Wijngaard:** Momenteel telt Cellers de l'Arboç zowat 400 leden die zorgen voor bijna 6.200 hectare aan wijngaarden. Deze liggen rond Arboç, vlakbij Barcelona, op een hoogte van 300 tot 500 meter.
- 3. Oogst:** Meteen na de oogst worden de druiven geperst, dan gevinifieerd op lage temperatuur, gevolgd door de Méthode Traditionnelle.
- 4. Wijnkelder:** In 2006 verhuisde de bodega naar een nieuwe site buiten Arboç waar ze een performante bodega uitbouwden met toepassing van de modernste technologie. Deze belangrijke investering liet toe om de oogst onder hun eigen merken te commercialiseren in de hele wereld, en zo een grotere rol te spelen binnen de AOP Penedès en Cava.
- 5. Wijnen:** Onlangs behaalde de bodega het Certificaat ISO 22000/ 2005 (conform reglementering voedselveiligheid).
- 6. Eco:** Pupitre BIO
- 7. Reputatie:** Pupitre is 1 van de bekende merken in België. Mede door uitzonderlijke gouden medaille in proefschrift < 30€. Dit was een uitzonderlijke prestatie.



ploeg/personage (p)



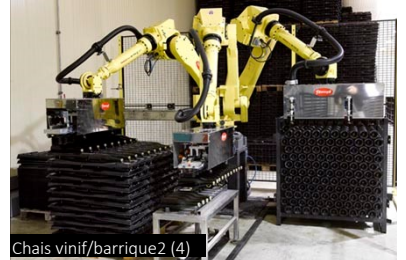
Gebouw (1)



Wijngaard/oogst (2)



Chais vinif/barrique1 (3)



Chais vinif/barrique2 (4)



Ligging1 (détail) (5)



Ligging2 Twis (6)