

## Cava - La Fabrica de Suenos

### Espagne- DO Cava

Ce CAVA est né sous le soleil de Requena, une tradition ancestrale de culture de vigne ancienne de plus de 2 000 ans



 Cépages: 80% Macabeo et 20% Chardonnay. Sols argileux rouge situé en altitude

 Fermentation en cuve inox à une température contrôlée entre 16 et 18 °C.

 Apéritif, pavé de thon ou saumon, crustacés

 8 - 10 °C

 Dans les 2 ans

 Robe jaune pâle avec des reflets vert brillant. La bulle est fine, et la mousse est persistante. Le nez nous offre des arômes intenses de citrons et de fleurs blanches. En bouche, nous avons de la fraîcheur avec une acidité bien intégrée laissant un long et élégant arrière-goût floral en fin de bouche

*Le vignoble espagnol est extrêmement vaste mais son rendement est plus faible que celui de l'Italie et de la France par exemple. L'explication se trouve dans des plantations moins serrées et un rendement plus faible par souche. Depuis son entrée dans l'Europe, l'Espagne viticole s'est dynamisée tout en évitant de céder à la mode des cépages internationaux. Le dynamisme et le modernisme à travers la tradition... La grande majorité du vignoble est sec et très chaud avec une petite partie sous influence océanique. Ces conditions climatiques, parfois extrêmes, peuvent conduire le raisin à des niveaux de maturation importants, d'où une importante concentration de matière et d'arômes de fruits murs.*

Dans le nord de l'Espagne, le Macabeo est l'un des plus répandus. On en trouve d'autres surfaces complantées dans le Languedoc-Roussillon. Ce cépage donne des vins fruités et aromatiques, au bon potentiel de vieillissement.

Le Chardonnay quant à lui est une variété française de raisin mais il est aussi cultivé en Italie dans la Lombardie. Il donne des vins de grande finesse dans une production raisonnable. Bien équilibré avec des arômes d'acacias, d'amande, de beurre ou bien des arômes floraux.

