



## Technische Fiche

**Naam:** Cava Toca Brut

**Druivensoorten:** 50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarel-Lo

**Regio & land:** Cava, Spanje

**Producent:** Gonzalez Byass

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 11,5%

**Serveertemperatuur:** 6 °C – 8 °C

**Foodpairing:**

Zeevruchten

Aperitief

Zalmcarpaccio

**Informatie over de producent:**

In het hart van het land van de Cava heeft wijnmaker Damià Deas sinds 1985 de leiding over Finca Can Petit. Hij hield persoonlijk toezicht op de aanplant van de wijngaarden en de bouw van de wijnmakerij. Gonzalez Byass is gelegen 6 km buiten Sant Sadurni d'Anoia, het hoogste punt van de regio, (250 meter boven zeeniveau). De single estate wijngaard geniet van een mediterraan klimaat. De bodem, die van alluviale oorsprong is, wordt gevormd door een kalkhoudende laag die een evenwichtige basis vormt voor de wijnstokken om in te groeien.



### Informatie over de wijn:

Gemaakt volgens de traditionele methode van Cava-productie, deze rijpt 12-15 jaar maanden op fles. De wijn oogt helder, als in: bleek stro. Fruitigheid bij de eerste neus met een beetje complexiteit door zijn verlengde flesrijping. In de mond vinden we een goede structuur en goed gebalanceerde Cava met een goede zuurtegraad en een volle en aanhoudende afdronk.