



Cava Arte Latino Brut - Méthode Traditionnelle



Decennia lang is Catalonië (rond Barcelona) een interessant wijng gebied. Parel is de mousserende Cava, gevinifieerd volgens het traditionele principe, net zoals in Champagne, maar op basis van de voor de regio typische druivensoorten Macabeo, Parellada en Xarel-lo. Reeds jaren heeft de Cava Arte Latino een unieke plaats in het ad Bibendum assortiment veroverd, en de fanclub groeit nog steeds.

Land: España

Streek: Cataluña

Samenstelling: 50% Macabeo , 25% Parellada & 25% Xarel-lo

Proef: Decennia lang is Catalonië (rond Barcelona) een interessant wijng gebied. Parel is de mousserende Cava, gevinifieerd volgens het traditionele principe, net zoals in Champagne, maar op basis van de voor de regio typische druivensoorten Macabeo, Parellada en Xarel-lo. Reeds jaren heeft de Cava Arte Latino een unieke plaats in het ad Bibendum assortiment veroverd, en de fanclub groeit nog steeds. Alles heeft natuurlijk te maken met de bijzonder mooie bubbels voor een al even mooie prijs!



95 Recensies

Wine Spectator: 91/100

Top 10 Sparkling Values in the World.1

Wine & Spirits:

Exceptional Value-a sophisticated sparkler...

Concours Mondial de Bruxelles:

Gold Medal

Alain Bloeykens | Culinaire Ambiance:

Cava is er in alle mogelijke stijlen en gedaantes. Deze Arte Latino, een vaste waarde binnen het ad Bibendum-assortiment, laat vrijwel niemand koud. Afkomstig uit Catalonië met Barcelona als kloppende hart en gemaakt van de drie traditionele druivenrassen waaraan Cava zijn wereldfaam te danken heeft: 50% Macabeo, 25% Parellada en 25% Xarel-lo. Een mooi glas fijne bubbels, breed toegankelijk en fraai geschakeerd, dat niemand onberoerd laat. Goudgeel getint, briljant en fijn parelend, vrij discrete neus, bloemen en rijp fruit, geen storende CO2-toetsen maar aantrekkelijke aroma's van getoast brood, rond en erg zacht in de mond, goed fris en toch mondvullend, netjes gevuld met rijp fruit, fris zuur en een aantrekkelijk bittertje op het einde. De perfecte Cava voor wie een feestje plant, want dit is ongetwijfeld een heuse allemansvriend. Of anders gezegd,

Cava die iedereen wel lust!

Frank Van der Auwera:

Wijnkoopgids 2020: "Het is een klein commercieel mirakel dat we, na zoveel accijnsverhogingen op alcohol van achtereenvolgende regeringen, nog een mousserende wijn kunnen opnemen rond de 8 euro, want deze takstsunami verhoogde de flessenprijs met circa 2,5 euro. Deze pretentieuze cuvée draagt rijp geel fruit met een exotisch tintje, genre banaan, perzik, abrikoos en papaja, plus een citrusfinale. Speur hier niet overdreven naar complexiteit, maar eerder naar instant-plezier."

Alain Bloeykens | Culinaire Ambiance:

Le cava est proposé dans tous les styles, sous toutes les formes et dans toutes les catégories de prix. Un bon cava ne doit pas forcément être cher. Comme par exemple cet Arte Latino, une valeur sûre dans l'assortiment Ad Bibendum, qui ne laisse personne indifférent malgré un prix plus que convivial. Originnaire de la Catalogne avec Barcelone en son centre, il est à base des trois cépages traditionnels qui ont fait la réputation du cava: 50 % de macabeo, 25 % de parellada et 25 % de xarel-lo. Certes, il ne s'agit pas d'un cava qui nourrit les conversations jusqu'au bout de la nuit, mais d'un vin frissonnant avec de fines bulles, largement accessible et qui ne laisse personne indifférent. La robe est dorée, brillante, effervescente, le nez relativement discret s'exprime en notes de fleurs et de fruits mûrs, pas de CO2 agressif mais des arômes séduisants de toast. Rond et doux en bouche, il est frais et malgré tout ample, avec beaucoup de fruits mûrs, une fraîcheur acidulée et un rien d'amertume en finale. Le cava parfait pour faire la fête parce qu'il plaît à tout le monde. En d'autres mots, le cava que tout le monde aime!



YOUR PARTNER IN FINE QUALITY WORLD WINES | BVBA AD BIBENDUM FINE WINES SPRL
INFO@ADBIBENDUM.BE | WWW.ADBIBENDUM.BE

ad Bibendum Fine World Wines
Alfa Jetteaan 2220 | 3800 Sint-Truiden
T +32 11 26 27 00 | F +32 11 26 27 66

AD BIBENDUM WIJNVINKEL
VOLKSTRAAT 31 | 2000 ANTWERPEN
T +32 32 33 03 03