



# Cava Vendrell Olivella Brut 'Original' 2015



De Vendrell familie runt reeds zes generaties lang dit prachtige domein in de mooie regio van Penedès (zuiden van Barcelona), het hart van de Cava regio. Vandaag zijn vader Joan Manel en zoon Joan de bezielers van het familiedomein en ligt de focus enkel op Cava van de allerhoogste kwaliteit. De in totaal slechts 20 hectaren wijngaarden, hoofdzakelijk aangeplant met Xarel-Lo en ook Macabeo en Perellada zijn familie eigendom en hebben een gemiddelde leeftijd van 60 jaar. De terroir is erg bijzonder en van door zijn hoog kalkgehalte van de beste van de regio. Sinds enkele jaren worden alle wijngaarden organic bewerkt, een deel is reeds gecertificeerd, het andere deel in transitie. Net zoals in Champagne wordt de beste kwaliteit bekomen van de eerste en zachte persing. De DO Cava laat toe dat men mag persen tot 66%, maar bij Vendrell Olivella is dit maximum 55%. Ook verkiezen de Vendrells om hun Cava de nodige tijd te laten rijpen alvorens te dégorgeren. Voor de Brut is dit minimum 2 jaar, voor de Brut Reserve minimum 4 jaar in de kelder. In tegenstelling tot de meeste 'gewone' Cava wordt er geen mengeling van verschillende jaargangen gemaakt maar is elk nieuwe oogst een nieuwe Cava (Millésimé). U begrijpt het al, spreek hier niet gewoon over een Cavaatje, dit is een assortiment Cava van niveau. Akkoord, de prijzen zijn duurder dan de commerciële Cava, maar zodra u de kwaliteit degusteert...Een super ontdekking, zeer sterk aanbevolen!

**Land:** España

**Streek:** Penedès

**Samenstelling:** Macabeo, Xarel-Lo & Parellada

**Proef:** Wat onmiddellijk opvalt is de prachtige parel van de fijne bubbeltjes. Heerlijke neus met fijn wit fruit en mineraliteit. In de mond bijzonder verfijnd en elegant, mooi brut maar zeker zacht en niet agressief zuur. Heerlijk frisse en lange afdronk. Cava de grande classe!

**95 Recensies**

#### Frank Van der Auwera:

*Wijnkoopgids 2020: "Hagelwitte moussekroon, mediumcitroengeel canvas, hoogglanzend, atletische belletjesstroompjes. Complex boeket, lichtjes romig zelfs, met daarachter gele perzik, honing, jonagold-appel, bijenwas/koninginnegelei en limoncello-aroma's. Van a tot z elegante citrusfraïcheur naast de romige textuur, met een finale van citroenmerengue. Berensterke, complexe cava die rond of op tafel zal presteren/plezieren."*