

INFO

Vinens Navn: Cava Alegria Dulce Inicial

Producent: Pagos de Tharsys

Område/Land: Valencia/Spanien

Drue(r): Chardonnay (100%)

Vinfremstilling: Druerne høstes manuelt i 10 kg kasser og gennemgår et let pres. Vinificeringen foregår på den traditionelle metode til fremstilling af mousserende vin, hvor 2. gæringen sker på flaske. Når den først er aftappet, lagres den yderligere i minimum 14 måneder før frigivelse. Dosage 50g pr. liter.

Jordbundsforhold: Overvejende kalkholdig jord med dybe lerlag.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk ca. 12%

Producentens web: pagodetharsys.com

Yderligere information:

Pagos de Tharsys er beliggende vest for Valencia og har 12 hektar tilplantet med vinstokke. Bodegaen søger høj kvalitet i vinene, og man har et ønske om at lave vine med et klart terroirpræg.

Foruden druetyperne Chardonnay, Macabeo og Parellada, som anvendes til Cava, laver man også andre vine på Merlot, Cabernet Franc, Bobal, Albariño og Tempranillo dyrket på egne marker.

Markerne ligger i op til 650 meters højde og er næringsfattige. Klimaet er meget varmt om sommeren og med store udsving mellem dag og nattemperaturer, vintrene kolde og regnfulde - den årlige nedbørsmængde andrager 300-400 mm.

