



Pupitre D.O. Cava Rosado (Light color!) (fresh!)



DRUIF TREPAT
100% Trepata; res. sugar 9 g/l
CAVA

APPELATIOE
De wijngaarden liggen aan de Middellandse Zee, ten zuidoosten van Barcelona *Terroir* Onder een taagje zanderige leem vinden we vooral kalk. *Klimaat* Dicht bij de kust heerst een mediterraan klimaat (warm & droog), wat meer landinwaarts en hoger gelegen is het frisser waardoor we meer elegantie in de wijnen terugvinden.



WIJNBOW + VINIFICATIOE + ELEVAGE

Elevage Minimum 12 maanden flesrijping. Cellers de l'Arboç werkt met een kleine hoeveelheid floor stock. Meestal wordt er op bestelling gedegorgeerd, zodat er kraakverse cava geleverd wordt.

DEGUSTATIOE

Kijken Aantrekkelijke kersenroze kleur met paarse schittering. Fijne, aanhoudende pareling met mooie kroonvorming. *Ruiken* Een frisse en zuivere neus met de typische complexiteit en fruitigheid van de Trepata-druif. Een overvloed aan rijpe en wilde vruchten, waarbij vooral aardbei duidelijk naar voor komt. *Proeven* Evenwichtig, fris en levendig met rijp fruit in de afdrank. *Eten* Ideaal aperitief, verfrissend en eetlustopwekkend. Kan perfect lichte, elegante voorgerechten aan. Salades, oesters, schitterend bij sushi! Uiteraard ook zeer populair op allerlei feestjes en recepties. / Aperitief, zalmcarpaccio, geitenkaas, oesters, vis met citroen of mosterdsaus
Bewaren Deze cava is op zijn best binnen het jaar na aankoop.

CELLERS D'ARBOÇ

1. Presentatie: Deze bodega werd opgericht in 1919 en is ondertussen de derde grootste producent van cava in de Penedes-streek. Ze verkopen ook een deel van hun oogst (bv aan Freixenet,...) De beste druiven houden ze voor zichzelf om uitstekende, frisse en heel genietbare cava te maken. In de loop der jaren is deze bodega meer en meer een professioneel bedrijf geworden.
2. Wijngaard: Momenteel telt Cellers de l'Arboç zowat 400 leden die zorgen voor bijna 6.200 hectare aan wijngaarden. Deze liggen rond Arboç, vlakbij Barcelona, op een hoogte van 300 tot 500 meter.
3. Oogst: Meteen na de oogst worden de druiven geperst, dan gevinifieerd op lage temperatuur, gevolgd door de Méthode Traditionnelle.
4. Wijnkelder: In 2006 verhuisde de bodega naar een nieuwe site buiten Arboç waar ze een performante bodega uitbouwden met toepassing van de modernste technologie. Deze belangrijke investering liet toe om de oogst onder hun eigen merken te commercialiseren in de hele wereld, en zo een grotere rol te spelen binnen de AOP Penedès en Cava.
5. Wijnen: Onlangs behaalde de bodega het Certificaat ISO 22000/ 2005 (conform reglementering voedselveiligheid).
6. Eco: Pupitre BIO
7. Reputatie: Pupitre is 1 van de bekende merken in België. Mede door uitzonderlijke gouden medaille in proefschrift < 30€. Dit was een uitzonderlijke prestatie.