

Cava



Premium Cava



González Byass



(letterlijk: 'kelder') Het Spaanse antwoord op Champagne.

Cava is de naam van de Spaanse mousserende wijn die wordt gemaakt volgens de traditionele methode. Jammer genoeg is de wetgeving zeer pover, waardoor er zéér veel kaf onder het koren zit.... De manier van een grote premium Cava produceren verschilt niet veel van die in Champagne. Het dorp waar de meeste Cava-producenten hun kelders hebben is in de provincie Catalonië, wijnstreek Penedès: San Sadurn de Noya op ongeveer 45 minuten rijden van Barcelona. In en rond dit dorp vindt men de Fincas (domeinen) van ongeveer alle Cava producenten. Jaarlijkse productie van allen samen bedraagt zo 'n 200 miljoen flessen waarvan de supermarktkmerken als Freixennet en Codorniu 150 miljoen flessen voor hun rekening nemen. De kwaliteits-productie van die beide mastodonten is dan ook niet te vergelijken met deze van deze kleinere producent.

Castell de Vilarnau is kwalitatief één van de tophuizen en bezit uitstekend gelegen wijngaarden waar de streng geselecteerde, traditionele druiven - Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Trepas, en zelfs pinot Noir & Chardonnay zoals in Champagne, worden geteeld. De mindere kwaliteit en 2de persing wordt verder verkocht. De wijnen rijpen minimum 12m in de kelders (ipv 8m). Wat vooral opvalt in dit huis zijn de hypermoderne installaties. Hier geen nostalgie maar kraaknette chais met een volautomatische bottellijn (de enige in het gebied die de ISO-2001 norm bezit), en zeer grondige smaak en -kwaliteitscontroles.

Vilarnau Brut

55% Macabeo, 40% Parellada, 5% Xarel.Lo

Helder strogele tint met gouden nuances. Zeer fijne bubbels die delicate parelkettingen vormen. Aroma's van Bloemen & sappige pompelmoezen. Fris met fruitige ondertonen door het meer dan 12 maanden lange rijpingsproces.

Deze wijn is vol en loepzuiver gemaakt met een heerlijke dosis frisheid en een elegante afdrank. Dit is grote Cava ten top!
75cl + Magnum



Vilarnau Rosado

90% Trepas, 10% Pinot Noir.

Deze fijne rosé Cava valt op door zijn diepe Levendige kleur van rode veenbessen. Krachtige neus met dominerende aroma's van sappig rijpe frambozen en bosaardbeien, met ondertonen van fruitlikeur. Rijping meer dan 12 maanden. Perfecte gisting voor de perfecte pareling. Romig textuur met licht kruidige afdrank. Zeer mooie rosé.

75cl



Volgende Premium Cava's zijn enkel per pallet te bestellen mits reservatie:



VILARNAU BRUT NATURE RESERVA

- Grape varieties: 55% Macabeo, 30% Parellada and 15% Chardonnay
- Ageing: more than 20 months
- Serve at between: 6° to 8° C
- Style of cava: Brut Nature
- Tasting Note: Bright pale yellow with greenish highlights. Intense and very pleasant on the nose with dominant primary aromas of green fruit – apple and pear – and the toasty aroma of a well aged wine. Flavourful in the mouth this cava is smooth, with a long finish and a fulsome combination of well balanced acid flavours. Small bubbles create a gentle pétillance and streams that rise consistently and at the correct rate.



VILARNAU GRAN RESERVA BRUT NATURE

- Grape varieties: 35% Macabeo, 35% Parellada and 30% Chardonnay
- Ageing: more than 36 months
- Serve at between: 6° to 8° C
- Style of cava: Brut Nature
- Tasting Note: Golden yellow with gold highlights. On the nose it has a distinct aroma of ripe fruits, peach and candied apricot in fine combination with roasted nuts and hardwood. Well structured in the mouth, this cava is flavourful and smooth with a long finish and a generous combination of well balanced acidic flavours. Tiny bubbles form fine streams and a long lasting mousse.

PRIZES >> 2011

- INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION
Bronze: Vilarnau Brut y Vilarnau Brut Rosado
- DECANTER WORLD AWARDS
Bronze: Vilarnau Brut Nature
- CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
Gold: Vilarnau Brut Nature
- SAN FRANCISCO INTERNATIONAL WINE COMPETITION
Bronze: Brut y Brut Rosado
- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
Silver: Brut Rosado
- JAPAN INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
Bronze: Brut Nature 2009
- WINEMAKERS CHALLENGE
Silver: Brut Nature 2008
- ULTIMATE WINE CHALLENGE USA
89 points: Brut Nature
- AMAVI – LOS VINOS FAVORITOS DE LA MUJER
Bronze: Brut Rosado
- CRITICS CHALLENGE INTERNATIONAL WINE COMPETITION
Platinum: Brut Nature
Gold: Brut Rosado
Silver: Brut

PRIZES >> 2010

- INTERNATIONAL WINE CHALLENGE Bronze : Brut Nature
- INTERNATIONAL WINE&SPIRITS COMPETITION
Silver, best in its class: Brut Nature 2007
- BACCHUS
Bacchus Gold: Gran Reserva 2007
- CHALLENGE INTERNATIONAL DE VIN
Silver: Brut
- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
Silver: Brut
- CONSUMER WINE AWARDS
Bronze: Brut
- JAPAN INTERNATIONAL WINE CHALLENGE :
Bronze: Brut and Brut Rosado