

## Cava Pont de Ferro Brut



### DOMEIN

In 1919 richtte een kleine groep boeren Cellers de l'Arboç op, gelegen in het kleine dorpje l'Arboc in de regio Penedès. De kelder bevond zich in het centrum van het dorp en werd gebouwd in de modernistische stijl, typisch voor die tijd. Het werd beschouwd als een van de eerste wijnhuizen die de wijnen bij lage temperatuur in de Penedès verwerkte en fermenteerde. Tegenwoordig wordt Cellers de l'Arboç gevormd door ongeveer 400 leden die zorg dragen voor ongeveer 1.000 hectare wijngaarden. Door de jaren heen veranderde Cellers de l'Arboç in een meer professionele wijnmakerij. Het was in 2006 toen de kelder van locatie veranderde en overstapte naar een nieuw gebouw dat veel moderner en met de laatste technologie was. Deze grote investering veranderde in een verandering in de operationele strategie; daarvoor was Cellers de l'Arboç voornamelijk gericht op de verkoop van bulkwijn voor Cava-basis aan de belangrijkste producenten in de appellatie. In het nieuwe gebouw besloten ze om Cava en wijnen te maken, onder hun eigen merk, en deze over de hele wereld te verkopen. Door deze verandering kon de kelder een leidende rol spelen bij de ontwikkeling en productie van kwaliteitswijnen in de appellations Penedès en Cava.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Helder strogeel van kleur met groen schijnsel en een fijn parelende mousse. In de geur ontdekken we zachte ontwikkelingsaroma's van bloemen, rijp fruit en citrus. In de mond is de smaak extreem levendig met een plezierige elegantie en balans. In de nasmaak komen we terug met vers wit fruit en citrus. Een verfrissende, plezierige en zeer gebalanceerde cava.

### DRUIVENRAS

40% Xarel.lo, 40% Macabeo, 20% Parellada

### GASTRONOMIE

Heerlijk als apéritief, schaal-en schelpdieren, fingerfood van vis, escargots, verse pasta's.



**BEWAARTERMIJN** nu drinken

**LAND** Spanje

**STREEK** Penedes

**OOGSTJAAR** -

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** L'Arboc Cellers

**ALCOHOL** 11,5%

**SMAAKPROFIEL** Licht & Fris