



Cava Reyes de Aragon - Gran Reserva Brut Nature



Mousserend



40 tot 50 maanden latrijping

De wijn

Bleekgoud van kleur, met een uiterst fijne bubbel die langzaam opstijgt en een elegante kroon vormt. De neus is fris maar complex, met aroma's van vers fruit en subtiele tonen van gebak en toast door de lange rijping. In de mond verfijnd en romig, met een perfect geïntegreerde mousse. De afdronk is droog, lang en elegant.

De naam Reyes de Aragón verwijst naar de koningen en koninginnen die hun rijk met visie en verfijning opbouwden. Hun erfenis inspireert deze cava, gemaakt in de Valle del Cierzo in Aragón. Hier, op 700-800 meter hoogte, rijpen de druiven 80% Chardonnay en 20% Macabeo in een klimaat dat frisheid, elegantie en karakter garandeert. Na handmatige oogst volgt een eerste fermentatie in roestvrij staal bij 16 °C, met een korte rijping van 3 maanden op hout. De tweede fermentatie vindt in de fles plaats. Dankzij een rijping van maar liefst 40-50 maanden sur lattes ontwikkelt deze cava een uitzonderlijke finesse en complexiteit. Als Brut Nature bevat hij enkel zijn natuurlijke restsuikers, zonder dosage.

Het wijnhuis

Bodegas Langa is het succesverhaal van de familie Langa en ligt in Aragon, ten zuiden van de stad Zaragoza. Hier in deze wijnregio Calatayud met zijn arme bodems en zijn extreme klimaat heeft César Langa zowat het enige familiaal gerunde wijndomein.

De wijngaarden bevinden zich op een hoogte van 6 à 900 meter. Bodems van klei en stenen die een perfect terroir vormen voor wijnbouw. De rode druivenvariëteit Garnacha is hier heer en meester. Hier wordt er al sinds geruime tijd organisch gewerkt. Sommige cuvée's zijn zelfs biologisch gecertificeerd!

César is een man die wil uitblinken. Zowel in de wijngaard als in de kelders wordt er precies gewerkt én daar bovenop... wordt er nog veel aandacht besteed aan het marketing technische aspect. Zeer mooie uitmonsteringen en opmerkelijk namen voor de wijnen, niets wordt aan het toeval overgelaten!