



Celler de Les Aus
Aus Orange 2023
 CATALUÑA | SPANJE

PROFIEL



DOMEIN
Alta Alella



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Pansa Blanca (Xarel·lo)



GLAS
Riedel Riesling



DRINKVENSTER
2026

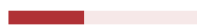
STIJL & AROMA



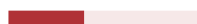
FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



PERZIK

MANDARIJN

VENKEL

KRUIDIG

AMANDEL

FOOD



FOODPAIRING

APERÓ

VEGGIE

GAMBA

SALADES

SUSHI



KAAS

ROOMKAAS

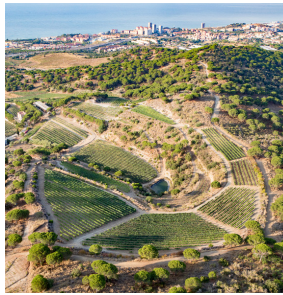
CHEDDAR

AARDSE

the **best** grapes
 bottled for you

CELLER DE LES AUS





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Na een zeer lichte persing blijven de schillen in contact met het perssap. Deze gaan samen in amfora die met de aarde van de Sauló-bodem zijn gemaakt waar de fermentatie plaatsvindt. Door de vorm van de amfora gebeurt er een soort van natuurlijke bâtonnage.



WIJNGAARD

De ranken groeien op de typische Sauló-bodem: een zurige en zandige ondergrond met een laag kalksteen gehalte. De streng geselecteerde druiven komen van een Zuidoost georiënteerd perceel dat tussen de 150 m en 300 m hoogte ligt. In de wijngaard wordt op geen enkele manier met kunstmatige middelen ingegrepen.

WIJNBOUWER: ALTA ALELLA

Alta Alella is een familie-project dat meer dan twintig jaar geleden is begonnen met de aankoop van het art-deco landgoed Can Genis door Maria Pujol-Busquets en zijn vrouw Cristina Guillen. Het bevindt zich op slechts 2 km van de Middellandse Zee in het landelijk gelegen Serralada de Marina natuurpark. Vanaf het begin hebben ze de keuze gemaakt voor biologische wijnbouw en was het respect voor het milieu en de natuur de basis voor het maken van hun wijn en Cava. De ondergrond van de wijngaarden bestaat uit 'Sauló', een zurige en zandige bodem met een laag kalksteen gehalte die hierdoor van nature uit een goede waterhuishouding bezit. Dit is één van de belangrijkste elementen die hun wijnen typeren. Op dit moment bezit Alta Alella 33 hectare aan wijngaarden die tussen de 90 en 300 meter boven zeeniveau liggen. De kelder is speciaal ontworpen voor micro-vinificatie. Door de geringe omvang van de tanks is men in staat om de oogst van elk perceel apart te fermenteren. Naast zijn stille wijnen is dit huis vooral bekend om zijn Cava's die bij de absolute top behoren en steeds zonder restsuiker op de markt komen. Alta Alella is één van de eerste Cava huizen die mee op de kar is gesprongen bij de nieuwe 'Cava de Paraje Calificado' classificatie die in 2017 het levenslicht zag. Met dit exclusieve label is het voor de betere Cava's mogelijk om zich te onderscheiden.

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Cataluña

APPELLATIE
Alella



KLIMAAT
Maritiem mediterraan met
warme zomers

