

Caprasia - seriös cava från Valencia



Nu har saker och ting faktiskt börjat röra på sig och de senaste åren har ändå sett ett visst uppsving i cava-segmentet, nu när konsumenten upptäcker att det finns exemplar som håller hög klass. Bodegas Vegalfaro hör till dessa, en producent från trakterna kring Valencia och som nu närmar sig sitt tjugonde år. Deras Caprasia Cava Brut Nature Reserva består av lika delar chardonnay och macabeo som fått 22 månader på sin jästfällning, innan buteljering. Vingårdarna är eko-certifierade och man har även valt att

arbeta med minimala mängder svavel, blott den mängd de anser behövs för att vinet inte ska fara illa.

Caprasia Brut Nature Reserva (artikel 70267 BS, 179 kr)

Det här är en cava som sticker ut, ganska rejält, med sin blommiga doft där det dyker upp allt från vita blommor a la jasmin till apelsinskal, mandel, gul frukt och ett litet tropiskt anslag. I gommen hintar en fin syrafräsig stenfruktighet som får sällskap av gröna mandlar, apelsinskal, grape, örtighet och modellerar, allt i en smeksam och torr stil som uppvisar djup i smakerna.

Även om Valencia knappast är en region som kämpar med mognaden så har man tack vare en hel del högre belägna vingårdar fräschören i schack - som i denna riktigt charmiga skapelse.

Livets Godas intryck: **90/100 LGP**

Caprasia kostar **179 kronor** och återfinns i beställningssortimentet.