

## JOSEP I PAU Bombolles 2016

**Producent:** JOSEP I PAU

**Vinmakare:** Josep Maria och Pau Rosell

**Klassifikation:** De lämnade DO Cava 2018 då de önskade att vara fria att skapa något eget istället för att följa de regleringar som det innebär att vara med i DO.

**Druvsort:** Chardonnay & Pinot Noir

**Geografi:** Penedes. Klimatet är typiskt medelhavsklimat med heta torra somrar och milda vintrar.

**Vitikultur:** Ekologisk odling. Vingårdarna ligger mellan bergen i Subirats och Noyafloden nära Sant Sadurní d'Anoia, och jordmånen består av lera i flodområdet och mer kalk uppåt bergen.

**Vinifikation:** Vid tidpunkten för degorgeringen avlägsnas endast det grova sedimentet men låter det fina sedimentet vara kvar i flaskan. Detta ger vinerna en liten slöja och jästen skyddar vinerna från oxidering samtidigt som de bidrar med härlig komplexitet till krispigheten i vinerna. Vinet lagras i 24 månader i flaskan på sin jästfällning innan det släpps till försäljning.

**Övrigt:** Familjen Mirs historia som druvodlare i Katalonien sträcker sig många århundraden tillbaka, det tidigaste dokumentet som nämner deras vinodling daterar September 1474. 1979 startade Josep, nu 17:e generation i familjen, att tillverka eget vin under egen etikett och var därigenom med och startade en rörelse för högre kvalitet och hantverksmässiga odlarviner som reflekterar de olika vingårdarna och den unika stilen för regionen. Idag är Joseps son Pau med och tillsammans driver de kvalitetsarbetet vidare. Egendommarna är planterad med Xarel-lo, Macabeu, Merlot, Cabernet Sauvignon och Garnatxa Blanca. 2019 släppte Josep och Pau för första gången två semi-degorgerade brut natures (Escumós på Castellán, de får inte kalla sina viner för Cava pga av DO-regleringar).

