

# Cava Oh! Brut Nature

D.O.: Cava

Raïm: **Macabeu i xarel·lo**

Graduació: **11,5°**

Preu aproximat: **4,5 €**



TEXT **AGUSTÍ  
ENSESA BONET\***

S'han acabat les festes nadalenques, els àpats pan-tagruèlics acompanyats de vins i caves de gran qualitat, alguns procedents de regals de compromís i que algunes vegades no sabem apreciar. S'ha de desterrar la creença que el cava és una beguda únicament nadal·lenca. El cava és un vi escumós normalment d'excel·lent qualitat que es diferencia dels vins anomenats tranquils per la seva escuma absolutament natural. És un vi que recomanem degustar-lo tot l'any com a aperitiu, maridatge amb plats delicats i com a beguda social i de germanor.

OH! és un interessant cava que elabora el Grup Olivada des de fa aproximadament un any a Capmany, emparat per la Denominació d'Origen Cava. És un cava jove amb una presentació moderna, en la línia de les noves presentacions de la firma dinamitzades per les noves generacions de la família que regenten actualment l'empresa. De color groc, pàl·lid i brillant. Bombolla fina que forma corona al caire de la copa. Bona intensitat aromàtica amb records de fruita blanca i flors. En boca és molt suau, fresc i sec. Equilibrat i amb bona persistència. Recomanem degustar-lo ben fresc com a aperitiu i amb plats lleugers.

Tal com explica l'empresa a la presentació dels seus productes, «allà on la terra expulsa tota la seva generositat, allà on les vinyes donen el millor d'elles mateixes» és on es produeixen vins de qualitat. Ésser viticultor, elaborador i comercialització dels seus productes és una vocació i un repte familiar. La feina ben feta porta a èxits i satisfaccions, generació darrere generació a les empreses familiars.

Des de l'any 1764, la família conrea la vinya i desde 1948 produeixen vins de qualitat. Recomanem una visita del celler i el museu de les aixetes fundat per el Sr. Josep Olivada. ■

