



URSPRUNGSLAND
Spanien



| Art. nr | Volym ml | Fl/krt |
|---------|----------|--------|
| 33AS409 | 750 | 6 |



Alsina & Sarda Cava Brut Nature Reserva

Penedès



Att få lära känna familjen på Alsina & Sarda och höra om deras kvalitetstänk om sin Cava och ekologiska ambitioner i sina vingårdar, gör att vi tar denna producent till våra hjärtan och rekommenderar dem varmt till alla våra kunder.

— Yohan Adell von Corswant

Alkohol
12 %vol

Sockerhalt
1,5 g/l

DRUVOR

40% Macabeu, 40% Xarel·lo,
20% Parellada.

TILLVERKNING/ODLING

Druvorna krossas av sin egen tyngd före en mild pressning innan vinet får jäsa på låg temperatur på rostfria ståltankar. En andra jäsning sker i flaskan enligt traditionell metod och vinet får mogna på sin jästfällning i 20-24 månader innan degorgering.

Man tillsätter ingen dosage (Brut Nature), vinet innehåller endast restsötman från den utjästa druvmusten. Druvorna till Brut Nature Reserva är ekologiskt certifierade och kommer från egendomens vinstockar som är 20-30 år gamla där man tar ut ett lågt skördeuttag och plockar druvorna vid optimal mognad.

KARAKTÄR

Den här Cavan har en pigg mousse med små livliga bubblor. Doften har en markerad citruston med inslag av gröna äpplen och viss brödighet. Smaken är torr och läskande med en frisk syra välbalanserad eftersmak.

PASSAR TILL

Perfekt som aperitif med tilltugg och till lättare plockmat, skaldjur och tapas.

OM PRODUCENTEN

Alsina & Sarda har varit familjeägt och odlat druvor i Penedès sedan 1862. Man gjorde från början endast stilla viner och det dröjde ända till 1982 innan man började producera och sälja Cava kommersiellt. Med sin långa erfarenhet att bruka jorden i Penedès är Alsina & Sarda en riktig "odlarfamilj" där expertisen om hur jorden brukas bäst har gått i arv i generationer. Sedan många år arbetar man med ett hållbart tänk i sina vingårdar och efter ekologiska principer där flera av deras viner är ekologiskt certifierade.

GASTRODEV

Sans Frontères

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

