



URSPRUNGLAND
Spanien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
86710	750	6



Alsina & Sarda Cava Brut Blanc de Blancs

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	11,5%vol
Sockerhalt	7 g/l



DRUVOR

Macabeo, Xarel-lo and Parelada

TILLVERKNING/ODLING

Efter en mild pressning av druvorna får vinet jäsa på låg temperatur i rostfria stältankar. En andra jäsnings sker i flaskan enligt traditionell metod och vinet får mogna på sin jästfällning i minst 12 månader innan degorgering. Druvorna till Blanc de Blancs kommer från egendomens yngre vinstockar där man tar ut ett lågt skördeuttag och plockar druvorna vid optimal mognad. På Alsina & Sarda arbetar man efter ekologiska principer.

KARAKTÄR

Små eleganta bubblor med en frisk, fräsch citruston och inslag av grönt äpple. En aning brödighet ger ett snyggt avslut.

PASSAR TILL

Perfekt som aperitif med tilltugg och till lättare plockmat 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 och flera av deras viner är under ekologisk certifieringsprocess.

GASTRODEV

Sans Frontères

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

