



URSPRUNGLAND
Spanien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
33AS405	750	6



Alsina & Sarda Cava Brut 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	11,5%vol
sockerhalt	7 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 stältankar. En andra jäsning sker i flaskan enligt traditionell metod och vinet får mogna på sin jästfällning i 18–20 månader innan degorgering. Druvorna till Brut Reserva kommer från egendomens vinstockar som är 20–30 år gamla där man tar ut ett lågt skördeuttag och plockar druvorna vid optimal mognad. På Alsina & Sarda arbetar man efter ekologiska principer.

KARAKTÄR

Livliga, små bubblor, balanserad smak av fräscha och fruktiga citruster, viss brödighet och ett friskt avslut med välbalanserad eftersmak.

PASSAR TILL

Perfekt som aperitif med tilltugg och till lättare plockmat exempelvis klassiska 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.