

Cava Chic Barcelona Brut

Spania, Penedes

Klassifikasjon: DO Cava
Type: Musserende Vin, Cava
Produsent: Pere Ventura i Familia

Om produsenten: I 1992 begynte Pere Ventura Vendrell sin drøm om å produsere viner akkurat slik hans familie hadde gjort siden 1898. Vingården ligger i Cavas hovedstad Sant Sadurní d'Anoia, Penedès, 35 km sør for Barcelona. Druene kommer fra vinmarkene i Nedre Penedès og Sentral Penedès, administrert av Pere Ventura viticultural team. Vinrankene dyrkes på en bærekraftig og miljøvennlig måte. Jordsmonn er fattig på næringstoffer, godt drenert jord, og ligger på høyde rundt 250 meter over havet. Maksimal avkastning av 12.000 kg / hektar.

Innhøsting: Druene høstes inn hver for seg og sorteres for hånd.
Vinifikasjon / Produkjsonmetode: Druene presses forsiktig og gjæres separat med villgjær i temperaturkontrollerte ståltanker. Spontangjæringen gir et mye mer spennende spekter på aromaprofilen.Deretter blandes basevinen, stabiliseres og filtreres lett før den gjennomgår annengangs gjæring iht. den tradisjonelle metoden på flasken.
Lagring: Lagret på bunfall fra 16 - 20 måneder

Vectura nr: 139600
EPD nr: 4451100
Vinmonopol nr: 3570201
Utvalg: Bestillingsutvalget

Størrelse: 750 ml
Emballasje: Glassflaske
Korktype: Naturkork
Antall per kasse: 6

Om produktet: De tre druene brukt til å lage Chic Barcelona Brut kommer fra forskjellige deler av Penedés regionen i Spania. Forskjellene i terroir i ulike deler av Penedés er store og er den bidragende faktor til kompleksiteten i denne vinen. Low Penedés: kalkstein, leire og sand. Central Penedés: kalkstein og fertil leire. High Penedés: Kalkholdig, porøs jordsmonn. Hos Pere Ventura dyrker man druene økologisk, selv om produsenten ikke er formelt sertifisert. Kun druer fra minimum 45 år gamle vinstokker brukes og avkastingen per hektar er kun på 8000 kg per hektar. Middelhavsklima med milde vintre og varme somre og nærheten til havet bidrar til de optimale dyrking forutsetninger for vindruer i denne regionen.

Farge: Gulgrønn med refleksjoner og små, elegante bobler.
Duft: Aromatisk og kompleks med florale toner, lime, grønne epler og fint lagringspreg.
Smak: Elegant og fyldig med distinkt preg av hvite frukter. Bra lengde og forfriskende syre.

Holdbarhet: Konsumklar, men kan oppbevares i opptil 6 år

Druer / Råstoff: Macabeo 35 %, Xarel lo35 %, Peralada 30%
Restsukker: 16 g/l **Syre**: 5.7 g/l **Alkohol**: 11,5 %

Passer til:

Serveringstemperatur: 8 °C