B.R.O.T. Cava Inicial Semi-Seco

LAND	Spanien
DRUVOR	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
SAMMANSÄTTNING	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
SORTIMENT	FSN
ARTIKELNUMMER	272801

SMAKPROFIL

Fruktig smak med sötma, inslag av päron, gröna äpplen, mineral, honungsmelon, vita blommor, kex och lime.

OM VINET

- Lagring: Enligt lag ska en cava legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering. Denna cava har lagrats 12 månader på sin jästfällning.
- Odlingsområde: Cava är en benämning på spanskt mousserande vin gjort enligt den traditionella metoden. Det finns ett flertal vinområden i Spanien som får göra mousserande vin under namnet cava. Detta vin har sitt ursprung i Penedès, Katalonien, där nästan all cava produceras. Här råder medelhavsklimat med varma och torra somrar, medan vintrarna är milda. Närheten till Medelhavet ger svalkande vindar och jämnar ut temperaturerna, vilket bidrar till att druvorna behåller frisk syra.
- Jordmån: Lera och kalksten.