Campo Viejo Cava Brut Reserva Organic

LAND	Spanien
DRUVOR	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
SAMMANSÄTTNING	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
ÅRGÅNG	2023
FÖRSLUTNING	Naturkork
SORTIMENT	FS
ARTIKELNUMMER	778201

SMAKPROFIL

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, marsipan och citron.

OM VINET

- Lagring: Enligt lag ska en cava legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering. Denna cava har lagrats 18 månader på sin jästfällning. En cava som lagrats längre än 15 månader får skriva ut reserva på etiketten.
- 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 Katalonien, där nästan all cava produceras.