# Dignitat Cava Brut Nature

| | |
|---|---|
| LAND | Spanien |
| DRUVOR | Macabeo, Parellada, Xarel-lo |
| SAMMANSÄTTNING | Macabeo, Parellada, Xarel-lo |
| ÅRGÅNG | 2024 |
| FÖRSLUTNING | Champagnekork-natur |
| SORTIMENT | FS |
| ARTIKELNUMMER | 7876801 |

## SMAKPROFIL

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av pÃ¤ron, gula plommon, kex, rÃ¶kig mineral, fransk nougat och citrusskal.

## OM VINET

- Lagring: Enligt lag ska en cava legat minst nio mÃ¥nader pÃ¥ sin jÃ¤stfÃ¤llning innan degorgering.

Denna cava har lagrats ett Ã¥r och tre mÃ¥nader med jÃ¤stfÃ¤llningen i flaska fÃ¶re degorgering.

- Odlingsområde: Cava Ã¤r en benÃ¤mning pÃ¥ spanskt mousserande vin gjort enligt den traditionella metoden. Det finns ett flertal vinomrÃ¥den i Spanien som fÃ¥r gÃ¶ra mousserande vin under namnet cava. Detta vin har sitt ursprung i Katalonien, dÃ¤r nÃ¤stan all cava produceras. Druvorna kommer frÃ¥n producentens vingÃ¥rdar i Vilafranca de PenedÃ¨s i Katalonien, 5 mil vÃ¤ster om Barcelona.