Maria Rigol Ordi Brut Nature Organic

LAND	Spanien
DRUVOR	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
SAMMANSÄTTNING	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
ÅRGÅNG	2023
FÖRSLUTNING	Naturkork
SORTIMENT	TSV
ARTIKELNUMMER	9502301

SMAKPROFIL

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, ljust bröd, mandelmassa och lime.

OM VINET

- Lagring: Enligt lag ska en cava legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering.

Detta vin har vilats minst ett och ett halvt år tillsammans med jästfällningen. Degorgeringen skedde för hand och utan att frysa flaskhalsen.

- 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 men merparten kommer, precis som detta vin, från Katalonien. Druvorna till detta vin kommer olika platser i Penedès, Katalonien. Druvsorten macabeu har odlats nära kusten, cirka 200 meter över havet. Xarel-lo-druvorna kommer från odlingar på cirka 280-350 meters höjd och parellada växte på cirka 450 meters höjd.