Privat Brut Nature Reserva

LAND	Spanien
DRUVOR	Chardonnay, Macabeo, Pansa blanca, Parellada
SAMMANSÄTTNING	Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pansa blanca
ÅRGÅNG	2024
FÖRSLUTNING	Champagnekork-natur
SORTIMENT	FS
ARTIKELNUMMER	790401

SMAKPROFIL

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av grÃ¶na Ã¤pplen, krusbÃ¤r, kex, pÃ¤ron, rÃ¶kig mineral och citron.

OM VINET

- Lagring: Enligt lag ska en cava legat minst nio mÃ¥nader pÃ¥ sin jÃ¤stfÃ¤llning innan degorgering. En cava som legat mer Ã¤n 15 mÃ¥nader pÃ¥ sin jÃ¤stfÃ¤llning fÃ¥r skriva ut reserva pÃ¥ etiketten.
- 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 till detta vin kommer frÃ¥n Finca Almirall de Puigdespi som ligger i Castellvi de la Marca, PenedÃ©s.