



DOMAINE

Castellblanc Brut Nature Cava



PRODUCENT: Castellblanch

LAND/REGION: Spanien / DO Cava

ARTIKELNR: 777401

PRIS: 99,00 kr

VINSTIL: Mousserande / Friska & fruktiga

DRUVOR: Chardonnay & macabeo

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 11,5 % vol

SOCKERHALT: 4 g/l

LAGRING: Drick nu, vinner inte på lagring.

FÖRSLUTNING: Champagnekork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet har gjorts enligt den klassiska metoden och genomgått fermentering under temperaturkontroll. Vinet har fått ligga på sin jästfällning uppåt 12 månader, druvammansättningen är 50% macabeo och resterande 50% chardonnay. Tonerna går åt mogna gula äpplen, persika, grapefrukt, citrus och blommor. Syran är frisk och förförisk och avslutningen har en fin mineralitet, lättare jästtoner och avslutningen har en viss brödighet.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C till ugnsbakad fisk, grillad kyckling, manchego, parmesan eller som aperitif.

Castellblanc är ett av de äldsta cavaproducerande vinerierna i Penedès. Det startade som ett litet familjeföretag 1908 av släkten Parera. Vineriet ligger utanför Barcelona i byn Sant Sarduní d'Anoia. Specifikt för Castellblanc är den egna jästen, noggrant kultiverad för att passa vinernas typ och karaktär. Chefsvinmakaren lägger mycket tid och engagemang på att ta hand om jästpartiklarna och att bevara samma jäststammar år efter år. Inom Freixenetkoncernen hjälps man åt att odla fram den sortens jäst som passar bäst till varje sorts cava, allt för att möta druvans och terroirens egenskaper optimalt. Castellblanc kontrollerar stora delar av druvproduktionen, allt från skötseln av vingården till skörd.

Provningsnotering: