



Mousserande vin

Cava d'Olerdola

Castell d'Olèrdola

Pris 169 kr

nr 7356201 - 750 ml

Ursprung Cava

Druvor macabeo, parellada, Xarel-lo

Alk. halt 11.5%

Skörd/vinifikation Temperaturkontrollerad jäsning utan skal. Den andra jäsningen äger rum i flaskan, enligt den traditionella metoden. Vinet stannar i källaren i cirka 12 månader innan det degorgeras.

Cava, ett mousserande vin som tillverkas enligt den traditionella metoden, har fullt etablerat sin identitet på marknader utomlands under de senaste trettio åren. Lokala druvor, ett varmt klimat och det bördiga landet bidrar alla till dess distinkta karaktär. Idag är Cava näst störst efter Champagne när det gäller försäljning av mousserande viner globalt. Namnet Cava härstammar från det spanska ordet för en underjordisk källare, vilket blev termen för produktionsmetoden.

Smakbeskrivning Vinets rena och fruktiga doft ger ifrån sig några toner som kommer från dess åldrande. I munnen är det välbalanserat och lätt fruktigt. Ljusgul i färgen, med några gröna antydningar. Generösa bubblor som frigörs.

Passar som aperitif eller till lätta rätter såsom fisk och skaldjur. Med sin eleganta och uppfriskande profil är Castell d'Olèrdola Brut ett lysande alternativ för festliga tillfällen eller för att förhöja upplevelsen av en vanlig vardagsmiddag.

Om producenten

Slottet i Olèrdola är beläget på berget Sant Miquel d'Olèrdola, i regionen Alt Penedès några mil söder om Barcelona, Spanien. Dess ursprung går tillbaka till den iberiska perioden och var en betydande plats under den romerska dominansen och genom hela medeltiden. Denna arkeologiska plats vittnar om historien och utvecklingen av mänsklig aktivitet i Olerdola.

Slottets berättelse vävs samman med de omfattande vingårdarna som definierar Alt Penedès-regionen. Det rika arvet från dessa gamla och motståndskraftiga vingårdar framhävs tydligt i de sofistikerade och sensoriska profilerna i deras viner.