

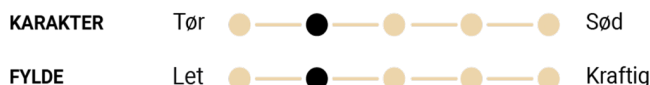
MONT MARCAL CAVA ROSADO BRUT

SPANIEN, PENEDES

Elegant og frugtig

Smuk violet i glasset med små fine bobler. Duften er præget af røde kirsebær og blåbær med en bund af figen og blomster. En herlig friskhed breder sig, og giver en flot balanceret eftersmag.

En herlig aperitif eller som ledsager til lette fiskeretter og skaldyr. Serveringstemperatur: 5-6°C.



Fremstilling

Denne vin er lidt af en specialitet, den er nemlig fremstillet på druen Trepát, der kun vokser her i det nordøstlige hjørne af Spanien. Når druerne høstes i september, udvælges kun de allerbedste til Cava produktionen. Vinificationen er traditionel, efter champagnemetoden. Druerne afstilles og presses nænsomt. Mosten gæres over en periode på 15 dage inden aftapning på flasken, hvor andengæringen foretages i firmaets dybe kældre. Gæringen i flasken giver et tryk på ca. 6 atmosfærer. Når lagringstiden er forbi, anbringes flaskerne vandret i stativer. Flaskerne drejes og rejses jævnlige for at få det flokkulerende bundfald til at samle sig ved proppen. Når flasken står lodret, fryses bundfaldet til en isprop, der skydes ud. Mont Marcal Cava Rosé efterfyldes med den samme vin. Champagneproppen sættes i, og holdes fast med en ståltråds agraf. Vinen er doseret til 8 gram restsukker per liter, hvilket giver en tør udgave med behagelig fylde.

Om Producenten

Mont Marcal er beliggende i hjertet af Penedes regionen, 220 meter over havet. Der har været produceret vin på denne ejendom i hundredvis af år. De nuværende ejere har været her siden 1975 og de har været meget innovative men stadig med et blik på historien. Firmaet ejer i dag mere end 40 hektar med vinmarker og køber druer fra yderligere 300 hektar. Dette er med til at sikre en god stabilitet og højt niveau i firmaets vine. Mont Marcal er meget bevidste om den omkringliggende natur og kører et meget bæredygtigt landbrug. Her renses store mængder af vand til gode for hele området.



Testvinder

Nordjyske



Nordjyske



Guldmedalje

C.M.B. 2019



VinAvisen

