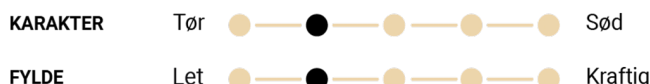


MONT MARÇAL CAVA BRUT RESERVA GRAN CUVÉE

SPANIEN, PENEDES

Frisk, frugtig og balanceret

Mont-Marçal, Cava Brut er en tør, liflig vin, med fine noter af citrus og lidt hø. En elegant cava der vil falde i god jord hos de fleste, og som med sine ædle perler i glasset er en smuk ledsager til lette fiskeretter eller er fremragende som aperitif. Serveringstemperatur: 5-6°C.



Fremstilling

Druerne høstes umiddelbart før de er helt modne for at bevare frugtsyren i den færdige vin. Efter den skånsomme presning gæres vinen under kontrolleret temperatur i store rustfrie ståltanke. Når gæringen er forbi, hviler vinen til det følgende forår. Den stille vin tilsættes en nøje udregnet mængde rørsukker og rendyrkede gærbakterier, inden den tappes på flaske og lukkes med en kapsel.

Derefter anbringes flaskerne i dybe, kølige kældre for at få så langsom en gæringsproces i flasken som muligt. Den langsomme gæring udvikler en meget stabil kulsyre i Cavaen. Når lagringstiden er forbi, anbringes flaskerne i stativer, hvor de drejes og langsomt rejses op, så bundfaldet fra gæringen samles ved kapslen. Bundfaldet fryses til en isprop, som skydes ud, når kapslen tages af. Den ende-lige prop sættes i flasken og Cavaen er klar til salg.

Om Producenten

Mont Marçal 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 Marçal er meget bevidst om den omkringliggende natur og kører et meget bæredygtigt landbrug. Her renses store mængder af vand til gode for hele området.



Flaskehalsen

 Bronzemedalje

Decanter World Wine
Awards 2020

90 point

Ekstra Bladet

