

SPANIEN, PENEDÈS

Castellblanc Medium Dry viser fine intense bobler i glasset og en fin strågul farve. I munden opleves vinen sprudlende frisk og halvtør. I smagen mødes man af fine noter af sødmefuld frugt, citrus og en udsøgt balance.

Vinen er god til aperitif, forretter og festlige lejligheder.
Serveringstemperatur: 5-7°C.



De hvide druesorter der anvendes i Penedès er Macabeo, Parellada og Xarel-lo, som trives godt i områdets ler-, granit- og kalkholdige jord. Når druerne høstes i september udvælges kun de allerbedste til Cava-produktionen. Druerne presses let - 150 kg druer bliver til 100 liter most af højeste kvalitet. Gæringsprocessen finder sted ved en lav temperatur under konstant overvågning. Når gæringen efter et par uger er forbi, hviler vinen til det følgende forår. Den stille vin tilsættes en nøje beregnet mængde sukker samt en rendyrket gærkultur, der ved den følgende gæring i flasken giver et tryk på ca. 6 atmosfærer - Carat Seco's eftergæring i flasken varer i 15 måneder. Når lagringstiden er forbi, anbringes flaskerne vandret i stativer. Flaskerne drejes jævnlgt og rejses lidt efter lidt til lodret for at få bundfaldet til at samle sig ved proppen. Når flasken står lodret fryses bundfaldet til en isprop, der skydes ud. Vinen tilsættes en dosage af rørsukker og drue-alkohol. Champagneproppen sættes i og fastholdes af en ståltrådsagraf.

Castellblanc er en af de ældste cavaproducerende vinerier i Penedès. Castellblanc blev grundlagt i 1908 som en lille familievirksomhed af Parera-familien, der medbragte stor passion for ønologi og respekt for traditioner. Blandt med medarbejdernes entusiasme og store daglige indsats gav det en virksomhed, som vidste, hvordan de skulle eksperimenterere, og hvordan produkterne skulle tilpasses markedets efterspørgsel og kundernes krav.



★★★★★
BT

★★★★★
Flaskehalsen

★★★★★
VinAvisen