

CASTELLBLANC CAVA ORGANIC BRUT NATURE

SPANIEN, PENEDE'S

Frisk med god balance

Vinen fremstår med en klar strågul farve i glasset med fine bobler, der elegant stiger op i glasset. Duften er præget af hvide bær og citrus. Smagen er rund og behagelig.

Castellblanc Organic Brut Nature er velegnet til skal- og krebsdyr, men er også fin som aperitif. Serveringstemperatur: 7-8°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Castellblanc Organic Brut Nature er lavet af 75% Macabeo og 25% Chardonnay. Druerne kommer fra Utiel Requena, hvor vinstokkene vokser på marker beliggende i ca. 800 meter over havoverfladen og ca. 70 km fra Middelhavet. Den geografiske placering præger klimaet og giver lange, kolde vintre med temperaturer fra 15°C til minusgrader. Sommerdagene er varme og tørre med kølige nætter. Castellblancs vingård i Requena er fra 2007. Her anvendes den nyeste teknologi i vinfremstillingen med det mål for øjet at have den største respekt for druerne gennem hele vinens fremstillingsproces.

Cavaen fremstilles efter traditionelle metoder. Vinen lagrer med bundfaldet i 29 måneder.

Om Producenten

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. Blandet med medarbejdernes entusiasme og store daglige indsats gav det en virksomhed, som vidste, hvordan de skulle eksperimentere, og hvordan produkterne skulle tilpasses markedets efterspørgsel og kundernes krav.

2 Sølvmedalje

BT



VinAvisen



BT



Smag på vin



Alt om vin



Spis Bedre

