CASTELLBLANC CAVA EXTRA BRUT

SPANIEN, PENEDÈS



Frisk og let syrlig

Castellblanc Extra Brut, Cava er tør med fine perler. Frisk og elegant i smagen elegante noter af grønne druer, citrusfrugt og modne æbler. Et klasseeksemplar, der viser hvorfor cava er blevet så populært.

Vinen er god som aperitif og til forretter, som sprøde salater, pastaretter og milde oste. Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Castellblanc Cava kommer fra det spanske vindistrikt Penedès, syd for Barcelona. Til Cava produktionen anvendes druesorterne Macabeo, Parellada og Xarel-lo. Ved høsten i september udvælges kun de allerbedste druer til Cava. Druerne presses let - 150 kg druer bliver til 100 l most af højeste kvalitet. Gæringsprocessen finder sted ved en lav temperatur. Når gæringen er forbi hviler vinen til det følgende forår. Den stille vin tilsættes så en beregnet mængde sukker samt en rendyrket gærkultur, der ved den følgende gæring i flasken giver et tryk på ca. 6 atmosfærer. Når lagringstiden efter 36 måneder er forbi, anbringes flaskerne i stativer, hvor de drejes og rejses så det flokkulerende bundfald samler sig ved proppen. Når flasken står lodret, fryses bundfaldet til en isprop, der skydes ud - flasken efterfyldes med den samme vin. Champagneproppen sættes i og fastholdes af en ståltrådsagraf.

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.

1 **Guldmedalje**
BT

★★★★★★
FinansBureauet

Godt køb
Ekstra Bladet

★★★★★★
Winelab.dk

★★★★★
BT

★★★★★
VinAvisen

★★★★★
Ekstra Bladet

OSKAR DAVIDSEN & CO
Wine and spirits since 1888