Cava Aurèlia Brut Nature Gran Reserva

Artikelnummer: 792301
Ursprung: Katalonien
Druva: 40 % xarel-lo, 40 % macabeu, 10 % parellada, 10 % chardonnay
Årgång: 2020
Volym: 750 ml
Förpackning: Glasflaska
Kategori: Mousserande vin

Smakbeskrivning:

Cava Aurèlia Brut Nature Gran Reserva har en generös, rikt fruktig och harmonisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, nötter, apelsin och fräsch syrlig svans. Vinet är en Gran Reserva vilket innebär att detta vin har legat på sin jästfällning i ca tre år. Vinet är en brut nature, vilket innebär att ingen dosage har tillsats. Vinet har under 3g socker per liter.

Cava Aurèlia Brut Nature Gran Reserva är även ekologiskt och biodynamiskt certifierad.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna skördas för hand från gamla vinstockar med låg avkastning. Efter varsam pressning sker jäsningen i temperaturkontrollerade ståltankar för att bevara druvornas fräschör och aromer. Den traditionella andra jäsningen sker på flaska enligt método tradicional, följt av minst 36 månaders lagring på jästfällningen. Detta ger vinet sin komplexitet, krämiga mousse och eleganta struktur. Ingen dosage tillsätts, vilket resulterar i en Brut Nature med ren, torr och precis avslutning.

Vingårdarna ligger i hjärtat av Penedès, på kalk- och lerjordar med inslag av grus. Denna jordmån ger perfekt dränering samtidigt som den bevarar fukt under varma somrar. Kombinationen av medelhavsklimat och svalkande vindar från bergen bidrar till en långsam, jämn mognad som ger druvorna både frisk syra och aromatisk koncentration.

Passar till:

Detta eleganta bubbel är en mångsidig följeslagare vid matbordet. Den friska syran, mineraliteten och den torra avslutningen gör att det fungerar utmärkt både som aperitif och till mat.
Skaldjur & fisk – ostron, räkor, pilgrimsmusslor, ceviche eller grillad vit fisk.
Smårätter & tapas – iberico-skinka, manchego, boquerones, friterade calamares.
Vegetariskt – grillade grönsaker, sparris med parmesan, friterad kronärtskocka.
Fågel & ljusare kött – kyckling, kalkon eller kanin med medelhavskryddor.
Ost – milda och halvhårda ostar som manchego, comté eller getost.
Tack vare sin långa lagring och komplexitet klarar vinet även mer smakrika rätter, där andra mousserande viner kan kännas för lätta.