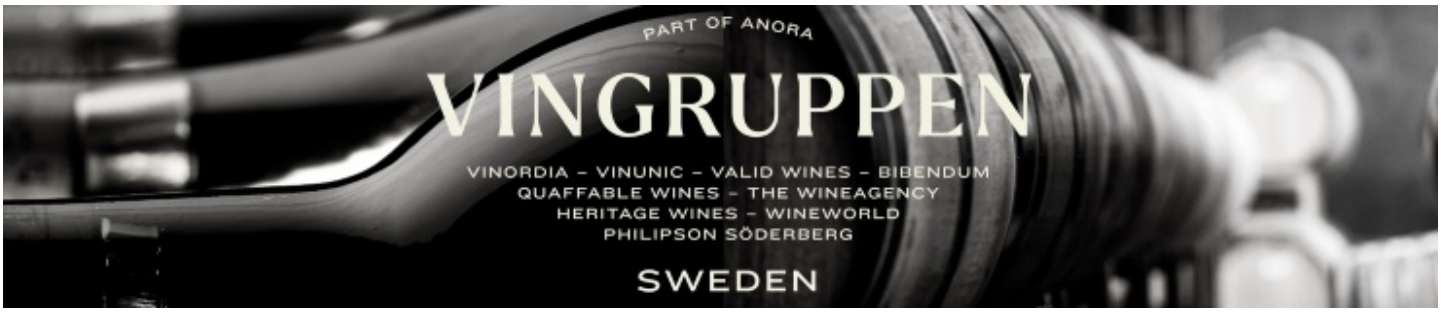

CELEBRANDUM CAVA BRUT NV

Art. nr 1031014
Pris 120,90 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Castell d'Or
Ursprung Cava, Spanien
Varukategori Mousserande viner

Certifiering Vegan

Druvor Xarel-lo 40%, Macabeo 40%, Parellada 20%
Alkoholhalt 11,5%
Restsocker 9 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doft med inslag av citrus, gröna äpplen, örter och rostat bröd. Torr, frisk och fruktig smak med fin mousse, inslag av citrus, päron, mineral och brioche.

Tillverkning Producerad enligt den traditionella metoden vilket innebär att vinet har genomgått en andra jäsning på butelj för att få sina bubblor. Därefter lagrades vinet på sin jästfällning i 10 månader.

Passar till Utmärkt som aperitif och sällskapsdryck. Passar även perfekt till plockmat, charkuterier, sallad eller till fisk och skaldjur.

Om producenten
CASTELL D'OR PIONJÄRER PÅ CAVA

Spansk Cava har blivit ett självklart val för den som vill ha festliga bubblor i glaset och Castell d´Or har gjort stor succé med sin version Celebrandum. Cava tillverkas precis som Champagne med en andra jäsning på flaska som skapar de härliga bubblorna. Men den skiljer sig på två punkter från den franska förebilden - dels görs Cava av helt andra druvor, dels är priset betydligt skonsammare för plånboken.

Distriktet Penedès i Katalonien är centrum för produktionen av Cava. Här odlas de tre lokala druvorna Macabeo, Parellada och Xarel-lo som är den klassiska topptrion i det mousserande vinet.

Här ligger också byn Arboç där historien om Cavan Celebrandum tar sin början. För här grundade 1919 en grupp framsynta vinbönder kooperativet Cellers de l'Arboç och byggde sin vinanläggning. De var pionjärer när det gällde att förfina vinifikationen, genom att jäsa druvmusten under kyla för att bevara frukt och fräschör, vilket gav ett vin med högre kvalitet.