

## CELEBRANDUM RESERVA SEC NV

**Art. nr** 7574

**Pris** 95,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Castell d'Or

**Ursprung** Cava, Spanien

**Varukategori** Mousserande viner

**Druvor** Xarel-lo 34%, Macabeo 33%, Parellada 33%

**Alkoholhalt** 11,5%

**Restsocker** 20 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Ljust gul färg med gröna inslag. Fruktig doft med inslag av citrus, gröna äpplen, örter och rostat bröd. Torr, frisk och fruktig smak med liten angenäm ton av solmogen persika och med eleganta bubblor, inslag av citrus, vita blommor, mineral och brioche.

**Tillverkning** Vinet är framställt enligt den traditionella metoden vilket innebär att vinet har genomgått en andra jäsning på flaska för att få sina bubblor. Därefter lagrades vinet på sin jästfällning i minst 15 månader.

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

## Om producenten

För hundra år sedan startade en grupp katalanska vinbönder ett litet kooperativ under namnet Cellers d'Arboc, uppkallat efter hembyn Arboc där de byggde sin – enligt tidens mått - moderna vinanläggning. Castell d'Or är i dag namnet på producenten som äger kooperativet.

Arboc ligger i regionen Penedès, centrum för produktionen av Spaniens berömda mousserande vin cava, som framställs med en andra jäsning på flaska, precis som den franska förebilden Champagne. I det ursprungliga vineriet gjorde man huvudsakligen vin på de lokala druvorna Macabeo, Xarel-lo och Parellada som är den klassiska topptriön för cava, men man producerade också stilla viner på andra druvor. De driftiga vinbönderna i Arboc var bland de allra första att utveckla tekniken med att jäsa druvmusten under kyla för att lyfta fram den fina fruktigheten i druvorna. Idag är metoden med temperaturkontrollerad jäsning en självklarhet, men då var det närmast en sensation.

