

FAUSTINO CAVA BRUT RESERVA

Art. nr 1006314

Pris 87,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Faustino

Ursprung Rioja, Spanien

Varukategori Mousserande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Viura 90%, Chardonnay 10%

Alkoholhalt 11,2%

Restsocker 5,4 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Faustino Cava Brut Reserva har frisk doft med karaktär av gröna äpplen, solmogna krusbär samt mineraler och en lätt brödighet. Det mousserande vinet är torrt med en ungdomlig smak med frisk syra. Fruktiga inslag av äpple och grapefrukt samt rostat bröd. Fina bubblor och fräscht avslut.

Tillverkning Vinet vinifieras enligt den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska och påföljande lagring med sin jästfällning under 26 månader innan degorgering. (process där man tar bort jästfällningen ur flaskan, justerar sötman och sätter på den slutgiltiga korken och grimman) Vinet har en restsötma på 5,4g/L restsocker, för Brut kan man ha upp till 12 gram.

Lagring Vinner inte på lagring.

Passar till Utmärkt som apéritif eller till fräscha, friska sallader och lättare fisk- och skaldjursrätter.

Information Bodegan grundades 1861 av Eleuterio Martínez Arzok i Oyón strax norr om Logrono. Hans sonson och dagens familjeöverhuvud, Don Julio Faustino Martínez, har gjort företaget till den största privata Bodegan i Rioja. Faustino producerar mera Reserva och Gran Reserva än någon annan Bodega i Rioja. Vinifieringsanläggningen är ultramodern. Vinet Faustino lanserades 1968. Faustino befinner sig just nu i en medveten process för att höja kvaliteten ytterligare. Faustino Martínez använder traditionella metoder i fält och ultramoderna i tillverkningen. Totalt har man 35.000 fat i bruk varav ca 10.000 franska och Faustino har störst flasklager av alla i Rioja.

