



JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA 2018

Art. nr 93114

Pris 169,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Juvé & Camps

Ursprung Cava, Spanien

Varukategori Mousseerande viner

Certifiering Ekologiskt

Druvor Xarel-lo 45%, Macabeo 35%, Parellada 20%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Ljust gyllene med fina små bubblor. Djup, intensiv och elegant något blommig doft med inslag av solmogen vit persika, citrus, kryddor, rostade nötter och lite rökig mineralton. Torr och elegant med en frisk fruktsyra och krämig mousse.

Tillverkning Den mestadels självrunna musten får jäsa i ståltank. Malolaktisk jäsning i cementtankar.

Lagring Vinet har lagrats 36 månader på sin jästfällning.

Passar till Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till eleganta rätter av fisk, skaldjur eller kyckling. Passar även bra till rätter med asiatiska inslag om de inte är för kryddstarka, samt till olika ostar.

Om producenten

Juvé & Camps Reserva de la familia - en långlagrad familjehistoria

Under flera hundra år har Juvé & Camps gjort förstklassiga viner genom att ge ett unikt uttryck av Penedès rika natur. Biologisk mångfald och noggrann vinframställning har banat vägen för det ikoniska cavahuset Juvé & Camps.

Från omsorgsfullt odlade vingårdar skördas druvor som ger ett rent och unikt uttryck av varje växtplats. Druvornas sublimitet avslöjas i vineriet där druvmusten blir vin. Allt arbete i källaren görs för hand och med stor precision, vilket bland annat innebär att var flaska vrids gradvis, tills jästfällningen är samlad i flaskhalsen och vinet kan degorgeras.

