



PATA NEGRA CAVA BRUT

Art. nr 1024239

Pris 89,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Jaume Serra

Ursprung Spanien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Parellada , Macabeo , Xarel-lo

Alkoholhalt 11,5%

Sortiment Restaurang

Certifiering Vegan

Karaktär Pata Negra Cava Brut har en medelstor doft med inslag av gula äpplen, citron, örter, päron och lätt fläkt av blommor. Torr och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, päron, grapefrukt och örter.

Tillverkning Den andra jäsningsen på flaska och efterföljande lagring på jästfällningen pågår minst under 12 månader i djupa underjordiska källare med en konstant temperatur på 16 grader.

Passar till Ett mousserande vin som passar som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter där det gärna får finnas syrlighet i anrättningen.

Information Pata Negra är ett mycket framgångsrikt vinvarumärke med viner från ett flertal spanska vinområden. Pata Negra betyder svart fot på spanska och är också namnet på en speciell sorts lufttorkad skinka från Spanien tillverkad av kött från svarta grisar som är uppfödda på ekollon. Grisarna som används skall vara av den iberiska rasen som har svarta klövar. Skinkan är också känd under namnet Jamon Ibérico och är typisk för det spanska köket. För närvarande finns det Pata Negra viner från Rioja som produceras på Bodega Marqués de Carrión, Ribera del Duero som tillverkas på Viña Arnais, Denna Cava som görs på Bodega Jaume Serra i Penedes, Toro som görs i samarbete med familjen Rodicio López de Letona på Sietecerros Winery, Jumilla från Bodegas 1890, Rueda som tillverkas i ett samarbete med Bodega Alberto, och slutligen Valdepeñas som görs på Bodega Los Llanos. Bodegas Jaume Serra som producerar detta vin ligger vackert högst upp på en kulle med utsikt ner mot Medelhavet. Den är belägen i Vilanova I La Geltru som ligger i Katalonien inte så långt från Barcelona. Vinföretaget grundades 1934 av Don Jaume Serra Güel men låg då i orten Alella. 1984 togs beslutet att flytta företaget till nuvarande ort och 1986 stod det nya vineriet klart och vingårdarna nyplanterade. Vineriet är idag omgivet av 125 hektar vinodlingar och man odlar Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo och Chardonnay. De vinvarumärken som produceras på egendomen är främst Jaume Serra och Viña del Mar och ursprungsbeteckningarna är D.O Penedés och Catalunya.

