



PATA NEGRA CAVA ORGANIC

Art. nr 1024236

Pris 91,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Jaume Serra

Ursprung Penedès, Spanien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Macabeo 100%

Alkoholhalt 11,5%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Doften i Pata Negra Cava Organic är medelstor med trevliga inslag av gula äpplen, päron, citrus och nybakt bröd. Smaken är torr och frisk med mjuka och behagliga bubblor samt inslag av äpple, citrus och bröd.

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 bra 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. Bodegas Jaume Serra som producerar denna Cava 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 tog beslut 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 ursprungsbezeichnungarna är D.O Penedés och Catalunya. Egendomen producerar även en betydande mängd Cava och deras källare har kapacitet på 60 miljoner flaskor Den andra jäsningsen på flaska och efterföljande lagring på jästfällningen pågår minst under 12 månader.

