

## SANDARA SPARKLING ROSÉ

**Art. nr** 75135

**Pris** 71,50 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Vicente Gandía

**Ursprung** Spanien

**Varukategori** Mousserande rosé

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Bobal

**Alkoholhalt** 5,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Doft av solmogna röda bär. Lätt pärlande friskt vin med lätt sötma och smak av solmogna röda bär.

**Tillverkning** Sandara Sparkling Rosé tillverkas som ett traditionellt vin som sedan tillsätts kolsyra.

**Passar till** Gott som pärlande aperitif!

**Information** Vinet har inga tillsatta smakämnen.



## Om producenten

Spanien hade ännu inte hunnit drabbas av vinlusens förödande härjningar när Vicente Gandia grundade sitt handelshus 1885 i Valencia. Så när stora delar av Europas vinodlingar slagits ut fann han det perfekta tillfället att erbjuda marknaden spanskt vin. Exporten av de lokala vinerna blev en succé och familjen Gandia har fortsatt att expandera såväl vinodling som vinhandel och för närvarande finns deras viner i 90 länder på fem kontinenter.

Firman Vicente Gandia drivs idag av fjärde generationen och har sin bas i Chiva några mil väster om Valencia. Från att ha haft hela sin verksamhet lokalt baserad producerar och exporterar man nu vin under en mängd olika etiketter från hela nio olika spanska vinregioner, bland annat Alicante, Rioja, Rias Baixas, Ribera del Duero och Priorat.

Framgångarna har kommit slag i slag: 2014 utsågs Vicente Gandia till bästa spanska vinproducent vid vintävlingen AWC i Wien. Samma år röstades man in på Topp 50-listan över världens 50 bästa vinföretag av en internationell jury av vinjournalister. 2018 korades man dessutom till "Best European Winery" av den gastronomiska organisationen CEUCO. Vicente Gandia förfogar över 350 hektar vinmark och producerar närmare sjuttio olika viner i alla stilar från lätta vita, via rosé till kraftfulla röda. Tyngdpunkten ligger fortfarande på närområdet Valencia och Utiel-Requena. Härifrån kommer också det vin som blivit en stor succé på den svenska marknaden, cavan El Miracle.

Cava produceras mest i Penedès utanför Barcelona, men även andra distrikt är godkända, bland annat Valencia. Härifrån kommer El Miracle som är en blend av Macabeo och Chardonnay och som framställs enligt Champagnemetoden med en andra jäsnings på flaska under 12 månader. Namnet skapades till Vicente Gandias 120-årsjubileum 2005 och syftar på "det mirakel som förvandlar druvor till vin".