



SERRAL DEL VELL CORPINNAT BRUT NATURE 2016

Art. nr 56481

Pris 399,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Recaredo

Ursprung Penedès, Spanien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Xarel-lo 75%, Macabeu 25%

Alkoholhalt 11,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Karaktär Komplex och nyanserat mousserande vin, med inslag av mogna äpplen, kanderad citrus, brioche, rostade nötter och mineral. Moussen är mjuk och välintegrerad vilket ger en fyllig munkänsla, och den friska, zestiga syran bidrar till vinets längd och intensitet.

Tillverkning Druvorna pressades som hela klasar, och de olika druvsorterna fick spontanjäsa separat. Andelen Xarel-lo fick jäsa i ekfat. Efter blend påbörjades den andra jäsningsen på flaska under naturkork, och den totala lagringen varade i 58 månader. Degorgeringen gjordes för hand utan att frysa jästpluggen, och ingen dosage tillsattes innan den slutliga korken sattes dit.

Lagring Vinet lagrades på flaska i 58 månader innan degorgering.

Passar till Grillade skaldjur av alla slag, gärna med ett gott surdegsbröd eller rostad potatis.

Information Recaredo äger fyrtiosex hektar med vinodlingar i distriktet Alt Penedès utanför Barcelona, och produktionen består i dagsläget uteslutande av de inhemska druvsorterna Xarel:lo, Macabeu, Monastrell och Parellada. Man har även länge arbetat enligt biodynamiska principer, och de var den första producenten i Penedès att få den certifieringen. 2018 valde Recaredo även att lämna DO Cava för att istället ansluta sig till organisationen Corpinnat, då de ansåg att kvalitetsambitionerna här var betydligt mer i linje med hur de själva jobbade.

