

Castellblanc Organic Brut Rosé

Spania / Cava / Valencia



Høyoppløselig bilde



Castellblanc er en av de eldste cava-produsenten i Penedès.

Stiftet i 1908 av Parera-familien, og huset har siden vært drevet av grunnleggerens arvinger.

Castellblanc vant anerkjennelse for kvaliteten på den internasjonale verdensutstillingen i 1929 i Barcelona.

Senere ble Castellblanc kjøpt av Ferrer familien, som innlemmet firmaet i Freixenet-gruppen fra 1984-årgangen.

En av nøklene i produksjonen av cava er individualisert behandling av baseviner. I tillegg har Castellblanc vært en av pionerene i anvendelsen av prosessen med mikrofiltrering før gjæring på flaske med utvalgte gjærkulturer - som Castellblanc dyrker selv for egen identitet og stabilitet.

Tradisjonell cava produseres på en blanding av druene Xarel-lo, Macabeo og Parellada. Macabeo bidrar med frukt og syre, det viktigste grunnlaget. Parellada gir fruktige og fine aromatiske viner med flott mellomhøy syre. Parellada er ansvarlig for eleganse i cavaen. Xarel-lo bidrar med kropp, alkohol, friskhet og kraft i cavaen.

I tillegg er druene Chardonnay, Malvasia, Garnacha, Monastrell tillatt for produksjon av Cava Rosé.

Cava produseres etter "Método Tradicional", som betyr at den andre gjæringen foregår i flasken. Cava må ligge minst 9 måneder på bunnfallet før den kan selges på markedet.

Vineriet UVE, som lager dette produktet for Castellblanc, holder til i Requena, et område som har produsert vin siden 1500-tallet.

UVE er det eneste vineriet i området som produserer organisk Cava, og de jobber tett med 30 produsenter av organisk dyrkede druer. Druene dyrkes 800 m.o.h. hvor det ikke er noen fuktighet, ingen sopp eller annet, som igjen betyr at det ikke er behov for kjemikalier.

Type	Musserende
Klassifikasjon	D.O.CAVA
Produsent	Castellblanc
Druetyper	100% Garnacha
Vinifikasjon	Laget på den tradisjonelle måten, med annengangsgjæring i 9-15 måneder på flaske.
Lagring	9-15 måneder på flaske.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 8,50 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Klar rød cava med fine, vedvarende bobler. Intens duft av jordbær med hint av yoghurt. Kremet tekstur med crisp og balansert syre.
Serveringstemperatur	5° C
Passer til	Passer som aperitiff, til fisk og sushi samt pasta og salater.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3967001	4561049	kr. 179,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment