

Segura Viudas Reserva Heredad Brut

Spania / Catalonia / Cava

Den første flaske Cava så dagens lys i 1872 etter at produsenten Josep Raventós i årtier hadde forsøkt å etterligne champagne. I kjølvannet fulgte mange andre produsenter. Cava lages etter Método Traditional som betyr at man først lager en hvitvin som tappes på champagneflasker og tilsettes gjær, sukker og klaringsmiddel. Dette setter igang en ny gjæring hvor boblene utvikles. Selv om Cava lages på samme måte som champagne er den ikke så 'branded', og den koster som regel bare 1/3 av hva champagnen gjør. Segura Viudas er kjent for sin høye standard og vinhuset har fått mange utmerkelse i løpet av de siste årene, blant annet er dette den eneste vingården som har vunnet Grand Vintaly og som er utnevnt som "Winery of the Year" av Wine & Spirits Magazine. Vinhuset kan dateres tilbake til det 11. århundre. I begynnelsen var det et bebodd vakttårn som senere ble utvidet og oppgradert. Dette forklarer alle ulike, arkitektoniske stiler som preger vingården: vestgotisk, romersk og gotisk. På 1300-tallet mistet tårnet sin militære betydning og ble omgjort til Masía, som betyr landsted på Katalansk. På slutten av 1800-tallet ble regionen klar over potensialet til de ulike lokale druesortene, noe som ble første skritt til å produsere musserende vin etter den tradisjonelle metoden, og Segura Viudas begynte å produsere sine første musserende viner.

Segura Viudas ble et varemerke i 1959, da vinhuset ble kjøpt av Segura-brødrene.

Tradisjonell cava produseres på en blanding av druene Xarel-lo, Macabeo og Parellada. Macabeo gir frukt og syre, det viktigste grunnlaget, Parellada gir fruktige og fine aromatiske viner med flott mellomhøy syre og er også ansvarlig for eleganse i cavaen. Xarel-lo bidrar med kropp, alkohol, friskhet og kraft i cavaen. Cava må lagres i minst 9 måneder før den kan selges på markedet.

Denne Reservaen er produsert med viner fra de beste innhøstninger av druene Macabeo og Parellada. Den høye andelen av Macabeo bevarer ungdommeligheten i cavaen i løpet av den lange lagringen. Segura Viudas Reserva Heredad er kronjuvelen til Segura Viudas og ble lansert i 1969. Heredad betyr arv på spansk, og gjennom denne cavaen ønsker man å videreformidle både Segura Viudas' arv samt det beste fra området.



Høyoppløselig bilde



Type	Musserende		
Klassifikasjon	D.O. Cava		
Produsent	Bodegas Segura Viudas		
Druetyper	75 % Macabeo, 25% Parellada		
Vinifikasjon	Fremstilles på samme måte som champagne, det vil si med annengangs gjæring på flasken. Her gjøres fortsatt remuage for hånd.		
Lagring	Lagres i 5 år på flaske.		
Analyse	Alkohol: 12,0 %	Sukker: 11 g/l	Syre: 4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i noen år.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Karakteristikk	Perfekt balanse mellom sødme og syrlighet. Aromae fra lagringen på bunnfallet, med et kjeiks og honning. Fruktig og smaksrik i munnen med et berøket frukt. Elegant og kompleks med lang finish	5042701	1156498
Settdringsstemperatur	Serient	Vectura nr	
Passer til	Som aperitiff, god til tapas og grillet av hvitt kjøtt, til fisk, gjerne rakfisk, og til bløte oster.	Status: Skaffevare	
Webseite	www.seguraviudas.es		

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