

Segura Viudas Brut Reserva

Spania / Catalonia / Barcelona



Høyoppløselig bilde



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 Vinitaly 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 vaktårn 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.

Type	Musserende
Klassifikasjon	DO Cava
Produsent	Bodegas Segura Viudas
Druetyper	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
Vinifikasjon	Laget på tradisjonell metode med annen gangs gjæring på flaske. Gjæren er fra vinmarken og er spesielt utvalgt.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 9,0 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar lys strågul farge. Frisk, velbalansert med aroma av sitrus og tropisk frukt, med lette florale toner. Ren, smaksrik med fin mousse. Smak av tropiske frukter som lime og ananas. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	6-8 °C.
Passer til	Flott som aperitif, også til skalldyr, småvilt og ost.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	7429205	4816534	kr. 349,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		152426 Status: Skaffevare	

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