

Castellblanc Seco

Spania / Cava / Cava



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.

Type	Musserende
Klassifikasjon	DO Cava
Produsent	Castellblanc
Druetyper	40% Xarello, 30% Parellada, 30% Macabeo
Vinifikasjon	Druemosten gjæres i rustfrie ståltanker ved 18° C. Annengangs gjæring i flasken ved en temperatur på mellom 12-15° C. Cava produseres på samme måte som champagne (método tradicional).
Lagring	Cava må lagres minimum 9 måneder før den kan selges.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 19,7 g/l Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Lys, strågul farge. Behagelig sprudlende. Fruktig eplearoma med god intensitet. Flott fylde med god sødme-/syrebalanse. Fin ettersmak.
Serveringstemperatur	Ved 5-7° C
Passer til	Som aperitiff, til tapas, fiskeretter og til lette måltider.
Webside	www.castellblanc.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 90601	EPD-nr 1156389	Pris Vinmonopolet kr. 149,90
Antall i kasse 6	Sortiment Kategori 4	Vectura nr 109559 Status: Lagervare	

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