

Segura Viudas Brut Rosé

Spania / Catalonia / Catalonia

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.

Lagring på bunnfallet er noe kortere enn for vanlig Brut Reserva, da man ønsker et mer fruktig preg på roséen. Perfekt balansert mellom fruktaroma og kompleksitet.



Type	Musserende
Klassifikasjon	D.O. Cava
Produsent	Bodegas Segura Viudas
Druetyper	90% Trepat, 10 % Garnacha
Vinifikasjon	Lagret 12 måneder på bunnfallet. Deretter annengangs gjæring på flasken etter champagnemetoden.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 9 g/l Syre: 4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Dyp rosa farge. Aroma av jordbær, rips og grenadin. Frisk i munnen med hint av kirsebær. Lett syre. Balansert og bløt finish.
Serveringstemperatur	6-7° C
Passer til	Deilig som aperitiff eller til fiskeretter, særlig god til sushi.
Webside	www.seguraviudas.es

Høyoppløselig bilde

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	9765301	2619674	kr. 174,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalget		

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
Drink for every moment