



## Segura Viudas

Segura Viudas er kjent for sin høye standard og er en av de beste produsenter av cava. Segura Viudas har fått mange utmerkelser 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 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.

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.

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

Cava produseres etter "Método Tradicional" m.a.o. 2. gangs gjæring foregår i flasken. Druer presses og gjæres vinen på vanlig måte. Deretter tilsettes ny gjær og sukker hvorpå vinen tappes på flaske. Så gjærer vinen i lukket flaske i flere måneder. Gjæren spiser sukker, og kullsyre dannes i flasken. For å fjerne sedimenter som har dannet seg i flasken, stiller man tradisjonelt flaskene opp ned i pûpitres, slik at bunnfallet til slutt ligger mot toppen av flasken. Bunnfallet fjernes fra flasken ved å fryse flasketoppen, og grunnet trykket i flasken, (som kan bli opp til 6 atmosfærer), skyter isklumpen ut når flasken åpnes. Før man forsegler flasken på nytt, tilsetter man en liten skvett druesaft i flasken. Dernest korkes den, og korken holdes på plass med en metallstreng. Cava må lagres i minst 9 måneder før den kan selges.

Musserende (20 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Segura Viudas Brut Reserva</b> - Lys strågul. Frisk og fruktig aroma. Tropiske frukter og florale toner. Frisk og balansert.	kr. 57,80	5512004		
<b>Musserende (75 cl)</b>				
<b>Segura Viudas Reserva Heredad Brut</b> - Perfekt balanse mellom sødme og syrlighet. Aromaer fra lagringen på bunnfallet, hint av kjeks og honning. Fruktig, frisk og smaksrik i munnen. Noe tørket frukt. Elegant og kompleks med lang finish	kr. 307,30	5043701	1156496	111444
<b>Segura Viudas Brut Rosé</b> - Dyp rosa farge. Aroma av jordbær, rips og grenadin. Frisk i munnen med hint av kirsebær. Lett syre. Balansert og bløt finish.	kr. 148,70	9765301	2619674	
<b>Segura Viudas Brut Reserva</b> - Lys strågul farge med elegante og harmoniske aromaer. Frisk og velbalansert, der innslaget av Macabeo er påtakelig. Mye smak og vedvarende, fin mousse.	kr. 157,50	5512001	1384767	116855

<b>Musserende (150 cl)</b>	<b>Veil H pris:</b>	<b>V nr:</b>	<b>EPD nr:</b>	<b>Vectura nr:</b>
<b>Segura Viudas Brut Reserva</b> - 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.	kr. 297,10	7429205	4816534	152426



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 [www.engelstad.no](http://www.engelstad.no)