



Castellblanc er en av de eldste cava-produsenten i Penedès.

Stiftet i 1908 av Parera familien, huset har siden vært drevet av grunnleggerens arvinger, alltid med vilje til å bringe kunsten med musserende vinproduksjon til glasset.

Castellblanc vant raskt anerkjennelse for kvaliteten på den internasjonale utstillingen i 1929 i Barcelona. Opprinnelig lå Castellblanc i sentrum av Sant Sadurni d'Anoia, men på slutten av 1970-tallet flyttet de til utkanten av byen, på grunn av økningen i etterspørselen.

Senere ble Castellblanch fulgt av Ferrer familien, som innlemmet firmaet i Freixenet-gruppen fra 1984 årgagen og framover. Med dette ble en høytstående teknologisk konkurranse tatt i bruk og en innovativ markedsføring og eksportpolitikk ble innført. Og en vinnende ånd vokste, åpen for alle trender og markeder.

En av nøklene i produksjonen av cava er individualisert behandling av baseviner. I tillegg har Castellblanch vært en av pionerselskapene i anvendelsen av prosessen med mikrofiltrering før gjæring på flaske med utvalgte gjærkulturer.

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. Først presser man druene og gjærer vinen på normal måte. Deretter tilsettes ny gjær og sukker og 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 ligger tilslutt i på toppen av flasken. For å fjerne bunnfallet fra flasken fryses flasketoppen. Takket være overtrykket 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 igjen, korken styrkes ved å holdes på plass med en metallstreng. Cava må lagres i minst 9 måneder før den kan selges.

Cavaens søthetsgrad bestemmes av druesaften som tilsettes før korken settes på, den såkalte "dosage". Hvis cavaen skal være tørr, "brut", tilsettes maksimalt 15 gram sukker per liter, hvis den skal være halvtørr, "secco", tilsettes mellom 17-35 gram sukker og skal den være søt, "dulce", tilsettes minst 50 gram sukker per liter.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Oroya Special for Sushi - Blek gul med hint av grønt. Anslag av hvite frukter som går over i pære, fersken og litt sitrus. Ren og forfriskende med en anelse sødme og godt balansert syre.	kr. 119,20	9765401	2623577	131709

Musserende (20 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Castellblanc Seco - Lys, strågul farge. Behagelig sprudlende. Fruktig eplearoma med god intensitet. Flott fylde med god sødme-/syrebalanse. Fin ettersmak.	kr. 40,40	489304	2831998	134268
Musserende (37 cl)				
Castellblanc Seco - Lys, strågul farge. Behagelig sprudlende. Fruktig eplearoma med god intensitet. Flott fylde med god sødme-/syrebalanse. Fin ettersmak.	kr. 68,80	90602	2538288	
Musserende (75 cl)				
Castellblanc Seco - Lys, strågul farge. Behagelig sprudlende. Fruktig eplearoma med god intensitet. Flott fylde med god sødme-/syrebalanse. Fin ettersmak.	kr. 116,40	90601	1156389	109559
Castellblanc Organic Brut Nature - Strågul farge med skjær av grønt. Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst. Rund og behagelig i munnen.	kr. 111,00	1126801	4046900	136191
Castellblanc Rosado Brut - Blek jordbærfarget. Gode, middels store bobler. Lett aroma av blomster ispedd røde frukter og svak duft av nybakt brød. Frisk og kremet i munnen med en smak av rips og bringebær. Snille aromaer.	kr. 122,00	5219001	2395010	125441
Castellblanc Brut Reserva - Blek strågul farge med hint av grønnskjær. Duft av modne stenfrukter med hint av sitrus. God struktur med en fine vedvarende bobler. Lang avslutning.	kr. 128,90	7429101		
Castellblanc Brut - Lys strågul farge. Frisk og fruktig med litt preg av sitrus og modne, grønne epler. Svært god syrebalanse.	kr. 117,10	4274601	1151083	115691
Castellblanc Organic Brut Nature - Strågul farge med skjær av grønt. Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst. Rund og behagelig i munnen.	kr. 111,00	1126801	4046900	136191
Castellblanc Rosado Seco - Lys rød farge. Lette floral, røde frukter og et hint av gjærbakst. Bløt og forfriskende med en lett sødme.	kr. 123,30	489401	2831980	
Castellblanc Brut - Lys strågul farge. Frisk og fruktig med litt preg av sitrus og modne, grønne epler. Svært god syrebalanse.	kr. 117,10	4274601	1151083	115691
Castellblanc Extra Brut - Klar og ren farge med noe grønt. Fine, vedvarende bobler. Behagelig aroma av nystekt loff med bløte, harmoniske og elegante undertoner av epler. Frisk, rik og fløyelsbløt i munnen med behagelig syre.	kr. 115,60	8021201	2395028	122518

forts. Castellblanc

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Castellblanc Organic Brut Rosé - Klar rød cava med fine, vedvarende bobler. Intens duft av jordbær med hint av yoghurt. Kremet tekstur med crisp og balansert syre.	kr. 131,40	3967001	4561049	



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 www.engelstad.no