

Cava Galda DO Brut

Produkt: mousserande vin
Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, lätt

Producent: Bohigas
Land: Spanien
Distrikt: Catalunya

Alkohol: 12,5vol %

Druvor: Macabeo 70 %, Parellada 20 %, Chardonnay 10 %

Vinifikation: Noggrant utvalda druvor som under en försiktig process jäses vid en kontrollerad temperatur av 18 °. Traditionell metod för framställningen i bodegan, där utvecklingen sker.

Jordmån: Stenig, kalkrik, rödbrun jord.

Hållbarhet: Kan lagras ca 2 – 3 år.

Temperatur: Serveras vid ca 8°.

Färg: Ljust halmgult med gröna reflexer.
Doft: Härlig friskhet och intensiv frukt.
Smak: Frisk syra, subtil och välbalanserad.

Passar bra till: Fisk, skaldjur, grönsaker och smördegbakverk.

Övrigt: Cavan är producerad i det främsta distriktet för framställning av mousserande viner i Spanien. Celler Bohigas är en av de främsta producenterna med flera varianter av spansk Cava.

Artikelnummer: 487

Leverantörens webbsida: www.bohigas.es

