



Alsina & Sarda Cava Brut Reserva Organic



ÅRGÅNG	2021
DRUVOR	40% Xarel-lo, 30% Macabeo, 30% Parellada
LAND	Spanien
REGION	Pènedes
ALKOHOL	11,5 %
CERTIFIERING	Ekologisk
VOLYM	750 ml
FLASKA / KARTONG	6 st
ARTIKELNUMMER	700751134
PRIS	115 kr

KARAKTÄR

Doften har en pigg och citrusfruktig fräschör med toner av mogna äpplen och viss brödighet. Smaken är torr med en elegant fruktighet och frisk balanserad syra i eftersmaken.

OM PRODUCENTEN

På Alsina & Sarda har man odlat druvor sedan 1862, vilket gör dem till en av de äldsta familjeägda vingårdarna i Pènedes. Allt började med odlingar av druvor till stilla viner i vingårdsläget Finca Cal Janes och så sent som 1982 började man producera och sälja Cava under eget namn. I dag äger Alsina & Sarda 9 olika "Fincas" med totalt 40 hektar vinodlingar. Man arbetar sedan flera år tillbaka med hållbar odling och flera av deras vingårdar och viner är ekologiskt certifierade. Målet är att hela produktionen ska vara ekologiskt certifierad inom ett par år.

OM VINET

Druvorna till Brut Reserva skördas från Alsina & Sardas ekologiska odlingar där vinrankorna nått en ålder på 20-30 år. Druvorna pressas varsamt och får sedan alkoholjäsa på låg temperatur på rostfria tankar. Den andra jäsningsen sker i flaska enligt traditionell metod och som Reserva får vinet ligga extra länge på sin jästfällning, 18 – 20 månader, innan degorgering. Brut Reserva har en dosage på 7 gram per liter.