



Alsina & Sarda Cava Mas d'Alsina Brut Nature Reserva

ÅRGÅNG	2018
DRUVOR	65% Chardonay, 20% Xarel-lo, 15% Parellada
LAND	Spanien
REGION	Pènedes
ALKOHOL	12 %
VOLYM	750 ml
FLASKA / KARTONG	6 st
ARTIKELNUMMER	700751135
PRIS	145 kr

KARAKTÄR

En mogen och komplex doft av gula äpplen, päron, aprikos med inslag av brioche och nötter. Smaken är elegant med balanserade rostade toner till en frisk syra och mogen fruktighet.

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 Mas d'Alsina skördas från 25 till 30-åriga vinrankor i de vingårdslägena som ligger på högst höjd. Druvorna pressas varsamt och sedan får Chardonaydruvorna alkoholjäsa på ekfat vilket bidrar till vinets karaktär. Den andra jäsningsstadiet sker i flaska enligt traditionell metod och vinet ligger extra länge på sin jästfällning, minst 20 – 24 månader, innan degorgering. Mas d'Alsina är en Brut Nature vilket innebär att inget socker är tillsatt. Endast en restsockerhalt på 1 gram per liter finns naturligt i vinet.