

Castellblanc Organic Brut Nature

Spania / Cava / Cava



Høyoppløselig bilde



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

Stiftet i 1908 av Parera-familien, og huset har siden vært drevet av grunnleggerens arvinger.

Castellblanc vant anerkjennelse for kvaliteten på den internasjonale verdensutstillingen i 1929 i Barcelona.

Senere ble Castellblanc kjøpt av Ferrer familien, som innlemmet firmaet i Freixenet-gruppen fra 1984-årgangen.

En av nøklene i produksjonen av cava er individualisert behandling av baseviner. I tillegg har Castellblanc vært en av pionerene i anvendelsen av prosessen med mikrofiltrering før gjæring på flaske med utvalgte gjærkulturer - som Castellblanc dyrker selv for egen identitet og stabilitet.

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. Cava må ligge minst 9 måneder på bunnfallet før den kan selges på markedet.

Vineriet UVE, som lager dette produktet for Castellblanc, holder til i Requena, et område som har produsert vin siden 1500-tallet.

UVE er det eneste vineriet i området som produserer organisk Cava, og de jobber tett med 30 produsenter av organisk dyrkede druer. Druene dyrkes 700 m.o.h. hvor det ikke er noen fuktighet, ingen sopp eller annet, som igjen betyr at det ikke er behov for kjemikalier. Chardonnay gir en elegant Cava, og Macabeo gir frukt og friskhet.

Type	Musserende		
Klassifikasjon	D.O. CAVA		
Produsent	Castellblanc		
Druetyper	75% Macabeo , 25% Chardonnay		
Vinifikasjon	Annengangs gjæring på flaske etter den tradisjonelle metoden. Modnet i 29 måneder på bunnfallet. Gjæren som brukes er hentet i vinmarken.		
Analyse	Alkohol: 11,5 %	Sukker: 2 g/l	Syre: 3,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.		
Karakteristikk	Strågul farge med skjær av grønt. Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av grønne epler og sitrus. Elegant hint av bakst. Frisk og behagelig i munnen.		
Serveringstemperatur	4-6° C		
Passer til	God som aperitiff, til fisk og til skalldyr.		
Webseite	www.castellblanc.com	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Volum	Varenummer		
0,75 L	1126801	4046900	kr. 149,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 4	136191 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment