

Cava Brut Single Estate D.O. Reserva

Cava Can Petit

Denne Cava fra Can Petit er frugtig, ren og mineralsk med brusende bobler og et behersket strejf af sødme.

Vinen er lavet ved méthode traditionelle, som er den samme fremgangsmåde man anvender i Champagne, hvor vinens 2. gæring skal foregå på flasken. Cavaen lagrer 12-15 måneder i flasken, inden den degorgeres og frigives.

I kælderen er det Damià Deas som siden 1985 har haft ansvaret for vinens produktion. Det er takket være hans årelange erfaring, og skarpe smagsløg, at Cava Can Petit år efter år vedholder sit velkendte, høje niveau.

Damià Deas blander sin Cava på et blend af 2 af de lokale Cava-druesorter: 55% Macabeu og 45% Parellada. Damià har selv været med til at udvælge markerne, hvor druerne står plantet. Han har prioriteret marker som ligger i op til 250 meters højde, fordi det sikrer det syreniveau i druerne, som er altafgørende for kvaliteten af hans Cava.

Cavaen har et skønt og frugtigt udtryk, hvor stenfrugt og citrus danser om hinanden på paletten, mens en skøn duft af brødskorpe og kiks er at finde i baggrunden. En udsøgt Cava, som både fungerer fremragende som aperitif eller til en omgang østers.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	11.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Macabeo, Parellada

Winelab
★★★★★