

Cava - Rosé Brut - Single Estate

Cava Can Petit

Sødmeful rosé-cava til de lækkersultne.

Fra nogle af Penedes-områdets højest beliggende vinmarker. Oppe i de 250 meters højde, hvor vinstokkene står plantet, opnår man de lave temperaturer, som er altafgørende for at kunne producere Cava af høj kvalitet. Hvis der er køligt, bevarer druerne nemlig den syre, der skal blive den mousserende vins skelet.

Denne Cava er lavet på den lokale druesort Trepat, som stort set kun findes plantet i Peñedes' bakkede landskaber. Druesorten er helt perfekt til at lave rosé-cava, da den naturligt har et højt indhold af syre samt en indsmigrende bærprofil, hvor særligt lyse og saftige sommerbær danner fortrop i smagsprofilen.

Til at producere vinen benytter man méthode traditionelle, den verdensberømte fremgangsmåde som stammer fra Champagne. Vinen får lov at modne i 12-15 måneder inden den frigives. Det er med til at gøre vinen drikkemoden, så den er fuldstændig klar til at danne rammerne for en sprudlende dag fyldt med godt humør.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	11.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Trepat

Den Korte Avis

★★★★★