

Planas Albareda Cava Brut Nature Reserva

Smaaknotitie

Deze cava heeft een licht strogele kleur met helder groene reflecties. Fijn, elegant en aanhoudende bubbels. In de neus aroma's van honing, noten en gist met een goede achtergrond van fruitige tonen. Zacht, licht en evenwichtig in de mond. Smaken van amandelen en gedroogd fruit met een lange romige afdronk.

Serveertemperatuur

We raden aan om de cava te schenken op een temperatuur van ongeveer 5 – 7°C.

Gastronomie

Deze cava gaat perfect als aperitief, met Iberico vleeswaren, gevogelte, gerookte vis, foie gras, kaviaar, wit en rood vlees en belegen kazen.

Wijnbereiding

De wijnmaker heeft deze cava gemaakt van de authentieke cava druiven Xarello, Macabeo en Parellada, welke onder streng biologische en ecologische regels zijn geteeld. In de fles gerijpt gedurende 24-28 maanden. Omdat de intense fruitaroma's al voldoende zijn worden er geen suikers toegevoegd aan deze mousserende wijn. Tevens worden er geen sulfieten toegevoegd.

Omgeving

De Denominación de Origen (D.O.) Cava bevindt zich in het traditionele Penedès gebied. De samenstelling van het land varieert van klei- en kalkgebieden tot aan zandgrond, waar de wijnranken op verschillende dieptes hun wortels planten. Het klimaat is typisch Mediterraans, milde winters en zomers die niet te heet zijn. Dit alles, gecombineerd met een gematigde neerslag verdeelt over het jaar, zorgt voor een optimaal microklimaat om mousserende wijnen te produceren.



Vinos QUIXOTE
Exeptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

Streek	D.O. Cava
Druif	50% Xarello, 25% Macabeo, 15% Parellada, 10% Chardonnay
Alcohol	11,5%

Logistieke Informatie

Fles	0,75 L
Doos	6 st.
Afm. doos	28 x 19 x 32 cm
Gewicht	11 kg
Per pallet	72/90 dozen
20 voet	1.008 dozen

