

Planas Albareda Cava Brut Nature Gran Reserva

Smaaknotitie

Deze cava heeft een strogele kleur met gouden reflecties. Fijn en aanhoudende bubbels. Fruitig in de neus met tonen van rijp fruit, geroosterde amandelen en honing. In de mond droog, smaakvol, zacht en elegant.

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 vleeswaren, gebakken- of 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 36-40 maanden. Suiker is niet toegevoegd omdat de basiswijn reeds een kleine hoeveelheid restsuikers bevat.

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
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Cava
<i>Druif</i>	40% Xarello, 25% Macabeo, 15% Parellada, 10% Chardonnay
<i>Alcohol</i>	11,5%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	28 x 19 x 32 cm
<i>Gewicht</i>	11 kg
<i>Per pallet</i>	48 dozen
<i>20 voet</i>	1.008 dozen

