

Castellblanc Rosado Brut

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.

Trepat-druen ble gjenopptaget i 80-årene og dyrkes kun i Catalonia, Conca di Barbera. I denne regionen finnes det totalt 2000 ha. Trepat er en fargesvak drue med finesse. Garnacha gir frukt og mer farge. Den lyse fine fargen kommer fra first press.

Type	Musserende
Klassifikasjon	DO Cava
Produsent	Castellblanc
Druetyper	70% Trepat, 30% Garnacha
Vinifikasjon	Kun én time i pressen med skall for den lyse rosa fargen. 12-15 måneder på bunnfallet.
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: 9 g/l Syre: 3,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Blek jordbærfarget. Gode, middels store bobler. Lett aroma av blomster ispedd røde frukter og svak duft av nybakt brød. Frisk og kremet i munnen med en smak av rips og bringebær. Snille aromaer.
Serveringstemperatur	Ved 5-7° C
Passer til	Aperitiff, skalldyr, røkt mat, posjert eller grillet fisk, ris og pasta.
Webside	www.castellblanc.com

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5219001	2395010	kr. 164,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	125441 Status: Skaffevara	



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
Drink for every moment