



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.

Musserende (20 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Castellblanc Seco</b> - Lys, strågul farge. Behagelig sprudlende. Fruktig eplearoma med god intensitet. Flott fylde med god sødme-/syrebalanse. Fin ettersmak.	kr. 53,20	489304	2831998	134268
<b>Musserende (37 cl)</b>				
<b>Castellblanc Seco</b> - Lys, strågul farge. Behagelig sprudlende. Fruktig eplearoma med god intensitet. Flott fylde med god sødme-/syrebalanse. Fin ettersmak.	kr. 88,80	90602	2538288	
<b>Musserende (75 cl)</b>				
<b>Castellblanc Organic Brut Nature</b> - Strågul farge med skjær av grønt. Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av grønne epler og sitrus. Elegant hint av bakst. Frisk og behagelig i munnen.	kr. 145,10	1126801	4046900	136191
<b>Castellblanc Extra Brut</b> - Klar og ren farge med noe grønt. Fine, vedvarende bobler. Behagelig aroma av nystekt loff med bløte, harmoniske og elegante undertoner av epler. Frisk, rik og fløyelsbløt i munnen med behagelig syre.	kr. 145,90	8021201	2395028	122518
<b>Castellblanc Organic Brut Rosé</b> - Klar rød cava med fine, vedvarende bobler. Intens duft av jordbær med hint av yoghurt. Kremet tekstur med crisp og balansert syre.	kr. 171,80	3967001	4561049	

forts. Castellblanc

<b>Musserende (75 cl)</b>	<b>Veil H pris:</b>	<b>V nr:</b>	<b>EPD nr:</b>	<b>Vectura nr:</b>
<b>Castellblanc Dry</b> - Lys, strågul farge. Behagelig sprudlende. Fruktig eplearoma med god intensitet. Flott fylde med god sødme-/syrebalanse. Fin ettersmak.	kr. 146,10	90601	1156389	109559
<b>Castellblanc Rosado Brut</b> - 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.	kr. 158,90	5219001	2395010	125441
<b>Castellblanc Brut</b> - Lys strågul farge. Frisk og fruktig med litt preg av sitrus og modne, grønne epler. Svært god syrebalanse.	kr. 146,30	4274601	1151083	115691



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 [www.engelstad.no](http://www.engelstad.no)