

Clos Amador Brut Reserva Delicat (Magnum)

Omschrijving

Een aangenaam droge Cava met elegante belletjes. Fruitig en fris met een groengele kleur met gouden reflecties. Aroma's van citrusfruit en groene appel en een hint van gerijpt wit (perzik) fruit. Mooie finale. In deze bruisende Cava is ook wat rijping te herkennen.

Druivensoort(en)

35% Xarello, 35% Macabeo, 30% Parellada

Vinificatie

Deze mousserende wijn wordt geproduceerd volgens de méthode traditionnelle. De druivensoorten worden apart geplukt en vervolgens ontsteeld. Het sap wordt gekoeld naar 14 graden en ondergaat een pneumatische kneuzing op 0.2 bar. Het most wordt voor 55% gescheiden. Fermentatie in roestvrijstalen tanks op een gecontroleerde temperatuur van 16 ? 18 graden. Het sap wordt gefilterd en ondergaat een 2e traditionele fermentatie op fles. Minimale rijping van 15 maanden in het droesem.

Herkomst

De wijngaarden zijn gelegen in Baix Penedès en Central Penedès op een gemiddelde hoogte van 250 meter boven zeeniveau. Penedès ligt grotendeels in het zuidelijke deel van het district Barcelona. De bodem is diep en heeft een gemiddelde capaciteit voor het vasthouden van water. De druiven worden handmatig geoogst met een opbrengst van 12.000 kilo per hectare.

Eettips

Deze Cava is een ideale appetizer, maar ook een heerlijke begeleider van hartige taarten, visgerechten, pasta's of gerechten met kip.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0028637
Inhoud:	150
Alcoholpercentage:	11,5
Streek:	Penedès
Appellatie:	Cava
Wijnhuis:	Clos Amador



 verbunt
verlinden