

Clos Amador Brut Reserva Delicat

Omschrijving

Een aangenaam droge cava met elegante belletjes. Fruitig en fris met een licht gele kleur. Aroma's van citrusfruit en groene appel en een hint van gerijpt wit (perzik) fruit. Mooie finale. In deze bruisende cava is ook wat ontwikkeling 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 en ondergaan een pneumatische kneuzing op 0.2 bar. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks op een gecontroleerde temperatuur van 16 /18 graden. Het sap wordt gefilterd en ondergaat een tweede traditionele fermentatie op fles, met een minimale rijping van 15 maanden sur lattes.

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 tapas (pata nergra), fruits de mer en sushi.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0028632
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	11,5
Streek:	Penedès
Appellatie:	Cava
Wijnhuis:	Clos Amador



 verbunt
verlinden