

Clos Amador Semi Sec Classic

Omschrijving

Fijne bubbels met fruitige aroma's en zachte smaken van citrus en wit fruit.

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 12 maanden in het droesem.

Herkomst

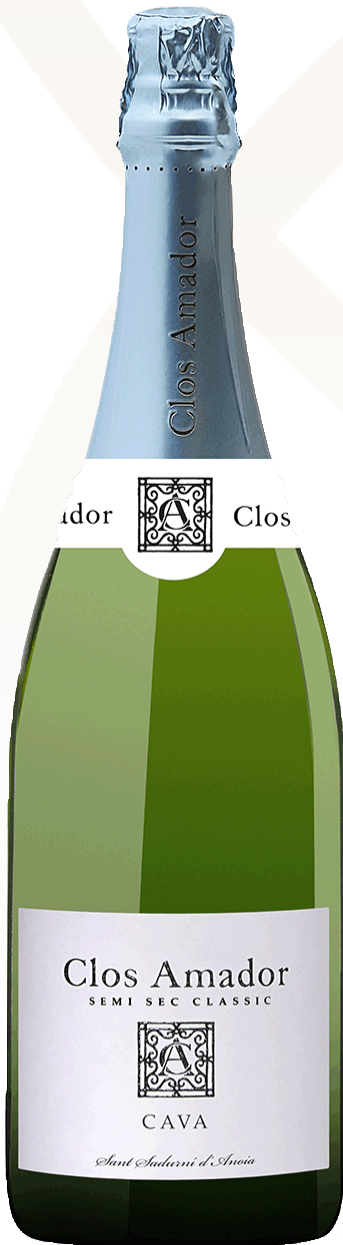
De wijngaarden zijn gelegen in Baix Penedès en Central Penedès op een gemiddelde hoogte van 250 meter boven zeeniveau.

Eettips

De geweldige fruitige aroma's maken deze wijn een ideale begeleider van allerlei desserts. Ook lekker om zó te drinken!

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0028633
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	11,5
Streek:	Penedès
Appellatie:	Cava



 verbunt
verlinden

SALENTIN
VALLE DE UCO

RAMÓN BILBAO
HARD SICIA ALTA

W.S.J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1858
PORT

ERRAZURIZ

FARINA
VINIFICAZIONE IN VALPOLICELLA

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

KENDALL-JACKSON®

YALUMBA
FAMILY VIGNERONS C. 1849

Laurent
MIQUEL