

# 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 methode 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

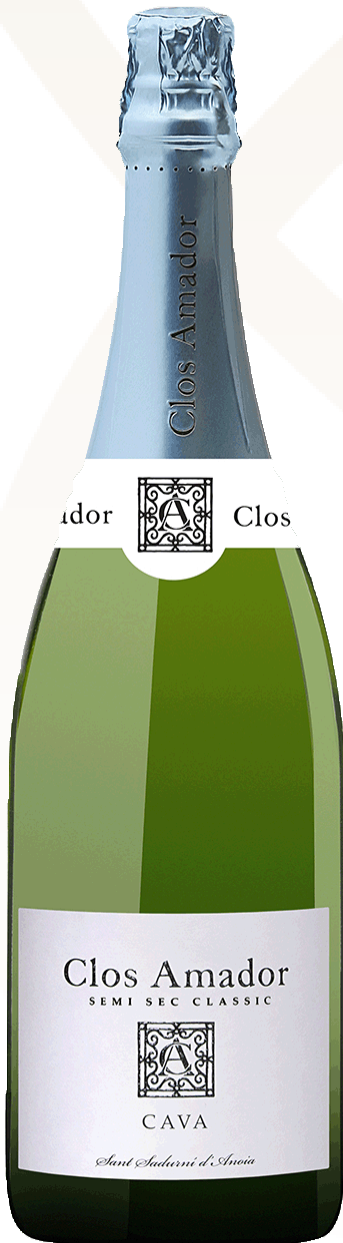
De wijngaarden zijn gelegen in Baix Penedès en Central Penedès op een gemiddelde hoogte van 250 meter boven zeeniveau.

## Eettips

De geweldige fruitige aroma's maken deze wijn een ideale begeleider van patisserie, vers fruit en sorbetijs. De wijn is off dry.

## Aanvullende informatie

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



 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