

El Miracle Organic Cava Brut

Macabeon aromikkuus yhdistettynä Chardonnayn raikkauteen, samppanjametodi pullokäymisineen ja trendikkään maltillinen sokerilisäys ovat tämän luomucavan resepti. El Miracle cava on saanut kypsyä hiivasakkansa päällä 12 kuukauden ajan ennen uudelleenkorkitustaan.

Vaalean kellertävä viini tuoksuu limelle, vihreälle omenalle, persikalle, vaaleille kukille sekä pullokypsytyksestä kielivälle keksitaikinalle. Suuta raikastavan kuiva ja hapokas viini on keskitäyteläinen ja mousseltaan pehmeä. Maku toistaa tuoksun aromit ja lempeän sitruksinen jälkimaku kutsuu naposteltavaa seurakseen.

Vicente Gandia viljelee ja valmistaa viinejä jo 4.:ssä sukupolvessa. Alunperin valencialainen viinitalo on laajentunut jo 9:lle DO-alueelle, ja heidän kansainvälisesti palkittuja viinejään viedään yli 90 maahan viidelle mantereelle. Vuonna 2018 heidät palkittiin Euroopan parhaana viinitilana.



Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DO Cava

Tuottaja: Vicente Gandía

Rypäle/rypäleet: Macabeo, Chardonnay

Sokeri: 8,0g/l

Happo: 5,2g/l

Alkoholi: 11,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Alko ID: 921437

Hinta: 12,98€

Väri: Vaalean kellertävä

Tuoksu: sitruksinen, viheromenainen, persikkainen

Maku: Erittäin kuiva, raikkaan hapokas, pehmeämousseinen

Ruokasuositukset: Kala, Tapas, Seurustelujuoma, Aperitiivi