

Los Monteros Cava Brut

Valmistettu huolellisesti valikoiduista rypäleistä, jotka kasvavat Requenán kylän viinitarhoilla. Rypäleet on poimittu aikaisin syyskuussa. Kylmämaseeraatiota seuraa käyminen terästankeissa, viileässä lämpötilassa (14 C-asteessa). Tammikuussa alkaa 'tiraje', tässä prosessissa uusi viini pullotetaan ja toinen käyminen alkaa pullossa. Cava varastoidaan erityisellä tavalla, tätä vaihetta kutsutaan nimellä 'rima'. Pullot ovat hiivasakan kanssa koko varastoinnin ajan kosketuksessa ja näin maku ja rakenne viinissä pääsee syventymään. Tämä kypsytysvaihe kestää vähintään 9 kuukautta, jonka jälkeen viinit korkitetaan uudelleen ja samalla tapahtuu dosage, eli lopullinen makeus määritellään.

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DO Cava, Utiel-Requena

Tuottaja: Bodegas Schenk

Rypäle/rypäleet: 100 % Macabeo

Vuosikerta: NV

Alkoholi: 11,5

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Kirkas, hyvin vaaleakeltainen, vihreää sävyä, pienet pirteät kuplat

Tuoksu: Hedelmäinen, hunajamelonia, persikkaa, appelsiinia, hunajaa, kukkaisuutta.

Maku: Kuiva, pirteä, aromeissa päärynää, melonia, omenaa, sitrushedelmiä, kermanen loppumaku.

Ruokasuositukset: Aperitiivi, Tapas

