

# Cava Planas Albareda Brut Nature ECO

Viinintekijä on valmistanut tämän cavan aidoista Xarello-, Macabeo- ja Parellada-rypäleistä, joita viljellään tiukkojen biologisten ja ekologisten sääntöjen mukaisesti. Viljely ja valmistus noudattavat perinteistä menetelmää: lannoitteena käytetään vain orgaanista lannoitetta, mikä takaa terveet köynnökset ja mineraalipitoiset rypäleet. Tämä kuohuviini on kypsynyt 15 kuukautta. Lisäksi valmistuksessa ei käytetä kemiallisia apuvälineitä, ja viinissä on hyvin vähän sulfiitteja.

D.O. Cava sijaitsee perinteisellä Penedès'n alueella. Maaperä vaihtelee savi-kalkkikivestä hiekkapitoisiin maihin, joissa köynnökset juurtuvat eri syvyyksiin. Ilmasto on tyypillisen välimerellinen: talvet ovat leutoja ja kesät eivät liian kuumia. Kohtalainen ja vuoden mittaan tasaisesti jakautuva sademäärä luo ihanteellisen mikroilmaston kuohuviinien tuotantoon.



## Tuotetiedot

**Maa:** Espanja

**Tuontantoalue:** DO Cava

**Tuottaja:** Planas Albareda

**Rypäle/rypäleet:** 55 % Xarello, 30 % Macabeo, 15 % Parellada

**Sokeri:** 1,0g/l

**Happo:** 5,3 g/l

**Alkoholi:** 11,5%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Kirkkaan kullankeltainen väri, vihreillä vivahteilla

**Tuoksu:** Tuoksussa pähkinäisyyttä sekä vivahteita hedelmistä ja paahdetusta leivästä.

**Maku:** Suussa kuohuviinimäisen pirskahteleva ja raikas maku karviaismarjasta ja sitrushedelmistä, jota seuraa miellyttävän runsas ja pitkä jälkimaku. Hienojakoinen kupla tekee tästä elegantin kuohuviinin, joka sopii niin aperitiiviksi kuin ruokapöytään.

**Ruokasuositukset:** Aperitiivi, Rapu, Tapas, Seurustelujuoma, Kasvisruoka, Kala