

Planas Albareda Cava Brut

Smaaknotitie

Deze cava heeft een licht strogele kleur met heldergroene reflecties. Verfijnde bubbels en elegant. Aroma's van noten op een achtergrond van fruit met tonen van geroosterd brood. In de mond vinden we citrusfruit met een vleugje groen fruit gevolgd door een prettig rijke en lange afdrank. De verfijnde bubbel maakt deze cava geschikt voor feestelijke gelegenheden maar ook zeker bij het eten als een elegante mousserende wijn.

Serveertemperatuur

We raden aan om de cava te schenken op een temperatuur van ongeveer 5 – 7°C.

Gastronomie

Deze cava is ideaal bij gebrande amandelen, salades, zalm, sushi, Franse kaasjes en diverse desserts.

Wijnbereiding

De wijnmaker heeft deze cava gemaakt van de authentieke cava druiven Xarello, Macabeo en Parellada, welke onder streng biologische en ecologische regels zijn geteeld. Gerijpt gedurende 15 maanden. Er worden géén insecticiden, chemische hulpmiddelen, aromaverbetersaars, kleur- en smaakstoffen gebruikt en deze mousserende wijn bevat geen toegevoegde suikers en sulfieten.

Omgeving

De Denominación de Origen (D.O.) Cava bevindt zich in het traditionele Penedès gebied. De samenstelling van het land varieert van klei- en kalkgebieden tot aan zandgrond, waar de wijnranken op verschillende dieptes hun wortels planten. Het klimaat is typisch Mediterraans, milde winters en zomers die niet te heet zijn. Dit alles, gecombineerd met een gematigde neerslag verdeelt over het jaar, zorgt voor een optimaal microklimaat om mousserende wijnen te produceren.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Cava
<i>Druif</i>	55% Xarello, 30% Macabeo, 15% Parellada
<i>Alcohol</i>	11,5%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	28 x 19 x 32 cm
<i>Gewicht</i>	11 kg
<i>Per pallet</i>	72/90 dozen
<i>20 voet</i>	1.008 dozen

