

GRAPUS CAVA BRUT



CAVA ir kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kas darināts pārsvarā no autentiskām Spānijas vīnogām pēc tradicionālās šampanieša pagatavošanas metodes (méthode champenoise)

Méthode champenoise process:

Pamata vīns tiek iepildīts pudelēs. Tiek pievienots vīna raugs un nedaudz cukura, lai sākas otrreizēja fermentācija. Tuvojoties glabāšanas termiņa beigām pudeles pakāpeniski tiek pagrieztas, tā, lai rūgšanas procesā radušās nogulsnes pamazām uzkrātos pudeles kakliņā. Pēc šī termiņa beigām kakliņu sasaldē, atver pudeli un nogulsnes ar spiedienu tiek izšautas ārā.

Pēc tam dzērienam nedaudz pievieno trūkstošo vīnu, cukuru (liqueur d'expédition) un aizkorķē ar korķozola korķi.

Pēc dažiem mēnešiem vīns ir nostabilizējies un tas tiek aplīmēts ar etiķeti.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity 1

Pievienot grozam



Ražošana:

Ražots izmantojot tradicionālo metodi, kur otrā fermentācija notiek pudelēs.

Izturēts pudelēs uz nogulsnēm vismaz 9 mēn.

Apraksts:

Vīnam piemīt bāli dzeltens tonis ar zeltainu atspulgu. Eleganta, labi sabalansēta CAVA ar dominējošiem augļu toņiem. Garša svaiga un augļaina, ar lielisku skābuma līmeni un patīkami ilgstošu pēcgaršu.

Ieteicams pasniegt:

Lielisks aperitīvs, kā arī savienojumā ar rīsu un zivs ēdieniem, jūras veltēm. Ieteicams pasniegt 6 - 8°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS

Dzirkstošais vīns

ALKOHOLA SATURS

12,0 %

KORĶIS

Dabīgais korķis

VALSTS

Spānija

VĪNOGU ŠĶIRNES

Xarel-lo, Macabeu, Parellada

IEPAKOJUMS

Stikla pudele