

GRAPUS CAVA SEMI SEC



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:

Šai CAVA piemīt bāli dzeltens tonis un augļu aromāti, kuros jaušamas medus notis. Noapaļota, labi sabalansēta CAVA ar patīkami ilgstošu pēcgaršu un vieglu saldumu nobeigumā.

Ieteicams pasniegt:

Lielisks kā aperitīvs vai savienojumā ar maigiem sieriem, zivīm, pie desertiem vai riekstiem. Ieteicams pasniegt 6 - 8°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Dzirkstošais vīns
ALKOHOLA SATURS	11,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Spānija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Xarel-lo, Macabeu, Parellada
IEPAKOJUMS	Stikla pudele