

FERRIOL 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



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 toniņiem. 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	11,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Spānija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Xarel-lo, Macabeu, Parellada
IEPAKOJUMS	Stikla pudele