

Vinoplevelser

Nitus Cava Semi Secco, 3/4 ltr.

Nitus Cava



De fleste af os har allerede stiftet bekendtskab med den spanske mousserende vin, cava. Størstedelen af al cava fremstilles i Catalonien, som også var fødestedet for denne vin.

Kravene til en cava er, at den skal fremstilles efter Méthode Traditionelle (tidligere kaldet champagnemetoden) af de til formålet godkendte druesorter med et begrænset udbytte (1 hl. most pr. 150 kg druer). Endvidere skal vinen lagre mindst 9 måneder på bundfaldet og have en alkoholprocent på mellem 10,8% og 12,8% ved aftapningen.

Bodegas Sojosa blev grundlagt i 1985 af Arturo Ramos og Joseph M. Delgado Goma. I dag fremstiller bodegaen 1.500.000 flasker cava, som lagres i husets 2.300 m² kældre.

Da vingården blev grundlagt, fremstillede man udelukkende cava, men i dag har man også en mindre produktion af bordvin fra Penedès.

Leverandør
Nitus Cava

Land
Spanien

Område
Penedès

Type/Farve
Champagne/
mousserende

Drue
35% Macabeo
31% Parellada
34% Xarel-lo

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Aperitif

Vinifikation
Normal vinificering, hvor andengæring foregår i flasken ved 16 - 18 grader, hvorefter der tilsættes en lille smule dosage. Flasken lagres i vingårdens kældre i ni måneder, inden den frigives til salg.

Smagekommentarer
Sødmefyldt duft med meget diskrete toner af blomster og æbler. Smagen er behagelig lang med god balance mellem sødme og syre.

Alkohol
11,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN