

Vinoplevelser

Nitus Cava Brut Rose, 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
100% Trepát

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Lyst kød

Vinifikation
Normal vinificering, hvor andengæring foregår i flasken ved 16 - 18 grader. Flasken lagres i vingårdens kældre i 15 måneder, inden den frigives til salg.

Smagekommentarer
Duften har lette noter af hindbær og jordbær tilsat en diskret brødagtig karakter. Smagen er tør og sprød med medium syre.

Alkohol
11,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN