MONT MARCAL CAVA BRUT CUVÉE

SPANIEN, PENEDÈS



Sprød og lækker

Mont Marçal Cava Cuvée Brut er en tør, liflig Cava med en smuk bleggylden farve. Bouquet'en har fine noter af gær og frugt. I ganen fornemmes vinen sprød, elegant og harmonisk med en anelse sødme og masser af karakter. Et perfekt valg til retter med fisk, skaldyr, lyst kød, paella, men er også særdeles fremragende som aperitif.
Serveringstemperatur: 5-6°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er produceret på druesorterne Macabeo, Xarel-lo og Parellada, som trives godt i områdets ler-, granit- og kalkholdige jord. Når druerne høstes i september udvælges kun de allerbedste til Cava produktionen. Vinen fremstilles efter den traditionelle champagnemetode. Gæringen finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur og den stille vin hviler, hvorefter vinen tilsættes rørsukker og rendyrkede gærceller, inden den tappes på flaske. Flasken forsynes med en midlertidig prop og anbringes i dybe, kølige kældre i 9-12 måneder, for at opnå en langsom gæring og dermed en særlig "holdbar" kulsyre. Gæringen i flasken giver et tryk på ca. 6 atmosfærer. Når lagringstiden er forbi, anbringes flaskerne vandret i stativer. Flaskerne drejes og rejses jævnligt for at få bundfaldet til at samle sig ved proppen. Når flasken står lodret, fryses bundfaldet til en isprop, der skydes ud. Champagneproppen sættes i og holdes fast med en ståltrådsagraf.

Om Producenten

Mont Marcal er beliggende i hjertet af Penedes regionen, 220 meter over havet. Der har været produceret vin på denne ejendom i hundredvis af år. De nuværende ejere har været her siden 1975 og de har været meget innovative men stadig med et blik på historien. Firmaet ejer i dag mere end 40 hektar med vinmarker og køber druer fra yderligere 300 hektar. Dette er med til at sikre en god stabilitet og højt niveau i firmaets vine. Mont Marcal er meget bevidste om den omkringliggende natur og kører et meget bæredygtigt landbrug. Her renses store mængder af vand til gode for hele området.