

Pere Olivella Galimany Cava Brut Nature

I Katalonien, i nordöstra Spanien, har släkten Olivella producerat vin sedan 1859. Man jobbar idag helt ekologiskt och har ambitionen att vinerna skall skildra platsen där druvorna växer.

Detta vin är gjort av de tre inhemska, för cava klassiska, druvorna Xarel-lo, Macabeo och Parellada. Man plockar alla druvor för hand för att säkerställa bästa tänkbara kvalitet. För att framhålla den naturliga fruktigheten och syran i vinerna har man valt att inte tillsätta något socker, det vill säga göra en cava som kallas Brut Nature.

Resultatet är en fruktig cava med doft och smak av citrus, äpplen, päron och en diskret rökighet. Den passar perfekt som aperitif eller till lättare fisk- och skaldjursrätter.



Druvblandning:	34% Xarel-lo, 33% Macabeo & 33% Parellada
Lagringspotential:	0-3år
Dosage:	0-2g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	18 månader
Årgång:	--
Utseende:	Ljust gulgrön
Doft:	Medelstor, fruktig doft med citrus, äpplen, päron och en diskret rökighet.
Smak:	Lätt med frisk syra. Fruktig med citrus, äpplen, päron och mineralitet.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se