

Régis Fliniaux Cuvée Supérieure Brut

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:	33% Chardonnay & 67% Pinot Noir
Lagringspotential:	0-5år
Dosage:	11g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	2år
Årgång:	--
Utseende:	Medeltät gulgrön
Doft:	Medelstor, fruktig doft med citrus, röda äpplen och nybakat bröd.
Smak:	Fyllig med medelhög syra. Fruktig med citrus, röda äpplen och nybakat bröd. Mycket lång eftersmak med viss sötma i slutet.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se