



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Cava De Pró Brut

Druivensoorten: 40% Xarel·lo, 30% Macabeo, 20% Parellada, 10% Chardonnay

Regio & land: Cava, Spanje

Producent: Castell d'Or

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 11,5%

Serveertemperatuur: 6 °C – 8 °C

Foodpairing:

Zeevruchten

Aperitief

Zalmcarpaccio

Informatie over de producent:

Castell d'Or startte in 2006 met de samenwerking van 8 verschillende Catalaanse bodega's. Samen overspannen ze een wijntraditie van meer dan 100 jaar. Zo kreeg de bodega l'Espluga de Francoli zelfs de titel Catedral del Vi (Wine Cathedral) door de Catalaanse schrijver Àngel Guimerà.

Hun bedoeling: krachten bundelen en kennis delen over vinificatie, productieprocessen, verpakking en distributie van cava, wijnen en olijfolie. Ultieme doel: hogere kwaliteiten behalen, en nationale en internationale erkenning krijgen voor hun wijnen. Dankzij de gezamenlijke inspanningen, de hoogtechnologische installaties, een professioneel team dat nauwlettend toeziet op het hele wijnproces - met respect voor het milieu - zijn ze een wereldwijde speler geworden met momenteel 16 aangesloten caves.



Informatie over de wijn:

De mostfermentatie vindt plaats bij 15-16 graden. De wijn wordt 2-4 maanden later gebotteld en ondergaat een tweede gisting op fles, zeef en rijping gedurende 15 maanden. De wijn wordt gedegoreerd, de dosering wordt toegevoegd, vervolgens wordt de wijn geroerd, gekurkt en bedraad. Aantrekkelijke lichtgouden strokleur met witte en gouden highlights. Fijne kralen van bubbels. Citrus aroma's met tonen van brioche, peer en amandel. Fijn en elegant. Aanvankelijk zacht in de mond met duidelijke peer- en citroenaroma's en frisse zuren. Romige mousse met fijne belletjes.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN