

Celler Jan Vidal Vita Vivet Brut Organic Cava



Produsent
Celler Jan Vidal

Om produsenten

Celler Jan Vidal har laget vin og dyrket druer i Penedès som ligger mellom Barcelona og Tarragona siden 1970. Xavier som i dag driver huset er 3. generasjon med en stødig hånd på roret – fokus er fortsatt på klare, økologiske og ærlige viner. Huset omfatter i dag 55 ha og vinstokkene er fra 60 til 25 år gamle.

Område

Penedès er et relativt maritimt område som ligger mellom Barcelona og Tarragona. Området er delt inn i 3 underområder henholdsvis Penedès Superior, Penedès Marítim og Penedès Central. Klimaet er typisk middelhavsklima, med varme somre med vind fra havet, milde vintre og moderat nedbør hovedsakelig konsentrert om våren og høsten.

Jordsmonn

Vinmarkene ligger sentralt i Penedès 150 meter over havet. Jordsmonnet er dominert av sand, leire og sten.

Druetype

Xarel-lo 30%, Macabeo 35%, Parellada 35%

Produksjonsmetode

Laget på tradisjonell metode. Lagret 11 md. på flaske.

Karakteristikk

Klassisk Cava laget på en blend av økologisk dyrkede druer. Xarel-lo, Macabeo og Parellada. Annengangsgjæring på flaske, etterfulgt av 11 måneders modning. En tørr og frisk musserende med tydelig eple, sitrus og blomster på smak. Behagelig syrestruktur, kremede bobler og fruktig avslutning gjør dette til en super Cava for de som vil ha høy kvalitet til fornuftige priser. Ca. 9 gram dosage. Vinstokkene er rundt 25 år gamle.



VOLUM	75 cl	ALKOHOL	11.5%
SKANLOGNR	9074947	VINMONOPOL	11443401
EPDNR	5443072	TYPE	Musserende
ÅRGANG	-		
IMPORTØR	Vin John		