

ALSINA & SARDA

Cava Gran reserva "Sello" 2018

34,99\$

* Prix de détail suggéré



Biologique Durable Apéro Fruits de mer Volaille Poisson

	Code produit	15183743
	Agent	OLKADES
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Catalogne
	Appellation	Cava
	Qualité	Gran reserva
	Cépage(s)	Xarel-lo 50 %
	Cépage(s)	Macabeu 30 %
	Cépage(s)	Parellada 20 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut nature
	Fermeture	Liège avec tête en métal

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Leurs débuts dans la culture de la vigne remontent à 1862, au domaine de Cal Janes, dans la municipalité d'El Pla del Penedès. À cette époque, les viticulteurs produisaient leurs propres vins, qui étaient ensuite vendus aux négociants.

En 1982, ils ont fait leur entrée dans le monde des Cavas en produisant leurs premières bouteilles dans la petite cave familiale de Ca l'Avi.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets verts, limpide avec dégagement lent de fine bulles persistantes. Les arômes de fruits secs et de noix prédominent avec des nuances de miel et du buis en arrière-plan. En bouche, il est plein, savoureux et parfumé.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage doux obtenant 50% de jus de goutte suivi d'une fermentation à basse température (15°) dans des cuves en acier inoxydable. Seconde fermentation en bouteille avec vieillissement de 36 à 48 mois.

