



ARVID NORDQUIST

SPANIA

MAS PERE ECOLOGIC BRUT

PRODUSENT

Pere Ventura

DRUE

Macabeo, Parellada, Xarello

LAND

Spania

DISTRIKT

Champagne District

ALKOHOL

INNHold

11,5 %

VOLUM

750 ml

VAREUTVALG

Vareutvalg

PRIS INKL MOMS

€0,00



Vinmarkene er sertifisert økologisk og høstes inn for hånd. Druene kommer fra de tre områdene i Penedés (Penedés Superior, Penedés Marítimo og Penedés Central. Områdene byr på regionalt mangfold, med ulike mikroklima avhengig av hvor vinstokkene er beplantet. Nærheten til kysten og høyt beplantede vinmarker gir friskhet til druene. Klimaet er typisk middelhavsklima, med milde og varme temperaturer. Druene presses skånsomt i en pneumatisk presse der mosten presses ut. Alle druene vinifiseres separat og gjæres på rundt 15 grader. Etter den første gjæringen blir de tre druesortene blandet sammen for å produsere basevinen. Annengangs gjæringen skjer i flasken og følger Champagnemetoden. Vinen ligger på bunnfallet sitt i 9-12 mnd. Druene er Xarel lo, Macabeo og Parellada.

Smak: Tørr, frisk og små tette bobler. Frisk og sitruspreget. Sukker 12 g/l. Syre 6,05 g/l

PASSER TIL

Aperitif, Fisk, Sjømat