

Soler Jové Gran Reserva Brut Nature 2020



Lys gul farge med fine, vedvarende bobler. Aroma av bakverk og nøtter med delikate toner av moden frukt. Smaken er tørr, lett og elegant med frisk syre og lang, ren avslutning.



30 % Parellada, 25 % Macabeo, 25 % Pinot Noir, 10 % Xarel·lo, 10 % Chardonnay



Druene høstes på optimalt tidspunkt for å bevare frisk syre, som er avgjørende for cavaens modning og andre gjæring. Bærene avstilkkes og presses skånsomt med pneumatiske presser for å få en ren most. Mosten kjøles ned og klargjøres før gjæring med utvalgte gjærstammer under temperaturkontroll, som danner basisvinen. Basisvinen tilsettes tirage-likør (vin, sukker og gjær) og tappes på flaske for andre gjæring og bobledannelse i kjeller. Flaskene modnes horisontalt til bunnfallet fjernes ved dégorgement. Ingen dosage tilsettes, og vinen korkes for salg.



Vinen modnes 36–48 måneder på bunnfallet før remuage og dégorgement. Ingen dosage tilsettes ved degorgering, noe som gir en ekte Brut Nature-stil med renhet og friskhet.

kr**Alkohol: 11,5%****Vinmonopolet:**

Bestillingsutvalget

19910801

Produsent Soler-Jové	Type Musserende	Land Spania	District Cava
Sukker (g/l) 0,9	Syre (g/l) 5,63	Volum 75 cl	Ant. i kart. 6