

## Castellblanc Brut

Spania / Cava / Cava



Høyoppløselig bilde



Castellblanc er en av de eldste cava-produsenten i Penedès.

Stiftet i 1908 av Parera-familien, og huset har siden vært drevet av grunnleggerens arvinger.

Castellblanc vant anerkjennelse for kvaliteten på den internasjonale verdensutstillingen i 1929 i Barcelona.

Senere ble Castellblanc kjøpt av Ferrer familien, som innlemmet firmaet i Freixenet-gruppen fra 1984-årgangen.

En av nøklene i produksjonen av cava er individualisert behandling av baseviner. I tillegg har Castellblanc vært en av pionerene i anvendelsen av prosessen med mikrofiltrering før gjæring på flaske med utvalgte gjærkulturer - som Castellblanc dyrker selv for egen identitet og stabilitet.

Tradisjonell cava produseres på en blanding av druene Xarel-lo, Macabeo og Parellada. Macabeo bidrar med frukt og syre, det viktigste grunnlaget. Parellada gir fruktige og fine aromatiske viner med flott mellomhøy syre.

Parellada er ansvarlig for eleganse i cavaen. Xarel-lo bidrar med kropp, alkohol, friskhet og kraft i cavaen.

I tillegg er druene Chardonnay, Malvasia, Garnacha, Monastrell tillatt for produksjon av Cava Rosé.

Cava produseres etter "Método Tradicional", som betyr at den andre gjæringen foregår i flasken. Cava må ligge minst 9 måneder på bunnfallet før den kan selges på markedet.

<b>Type</b>	Musserende
<b>Klassifikasjon</b>	DO Cava
<b>Produsent</b>	Castellblanc
<b>Druetyper</b>	40% Xarello, 30% Parellada, 30% Macabeo
<b>Vinifikasjon</b>	Mosten gjæres i rustfrie ståltanker ved 18°C. Vinen gjennomgår deretter annengangs gjæring i flasken ved en temperatur på mellom 12-15° C. Cava produseres på samme måte som champagne (metode tradicional).
<b>Lagring</b>	Cava må lagres minst 9 måneder før den kan selges, og Castellblanc er lagret i 12-15 måneder.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 11,5 %      Sukker: 9 g/l      Syre: 3,9 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
<b>Karakteristikk</b>	Lys strågul farge. Frisk og fruktig med litt preg av sitrus og modne, grønne epler. Svært god syrebalanse.
<b>Serveringstemperatur</b>	Ved 5-7° C
<b>Passer til</b>	Som aperitiff og ved festlige anledninger. God til snacks og tapas, samt til enklere retter.
<b>Webseite</b>	www.castellblanc.com

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	4274601	1151083	kr. 149,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6		115691 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Small text below logo*