

# Marqués de Cáceres CAVA BRUT



## Vinmarker

Udvalgte marker i Penedès-området, som er over 25 år gamle.

## Høsten

Druerne udvælges fra forskellige vinmarker og plukkes nænsomt ved håndkraft.

## Vinificering

Druerne nedkøles til 10 grader og presses forsigtigt. Derefter koldfiltreres vinen og gæres ved 15-17 grader i 15 dage. Derefter flaskes vinen med liqueur de tirage, hvilket starter andengæringen, som foregår på flasken. Vinen ligger herefter i minimum 11 måneder og opnår sin flotte smag og aromaprofil.

## Smagsnoter

I næsen findes noter af brioche med hint af grønt æble og hvide blomster. Tør og balanceret i smagen med god længde og fine bobler.

## Serveringstemperatur

6-8 grader



Marqués  
de Cáceres

**REGION:** Penedès

## DRUESORTER:

50% Xarel-lo  
30% Macabeo  
20% Parellada

## Jordbund:

50% Xar

**ALKOHOL:** 11,5%



BEST BUY – Wine & Spirits 2019

BEST OF SHOW CAVA & GOLD MEDAL,  
Mundus Vini 2020

DOUBLE GOLDEN MEDAL,  
San Francisco International W & S Comp.

