

Rigol Ordi Cava Rosat Reserva

Varenummer: 59-3800

0,75 l., 11,50%

Caves Maria Rigol Ordi

Produkttype

Mousserende vin

Årgang

2014

Land

Spanien

Region

Katalonien

Distrikt

Cava

Menu

Fisk Grønsager Mindre

Søde Desserter

Lagringstid

15M

Smagsnote

Bær

Struktur

Frisk

Fremstillet på

Pinot Noir



Beskrivelse

Maria Rigol Ordis *Rosat Reserva Brut Nature*, er den rene og langtidslagrede vare! Cavaer er lavet på "Métode Traditionelle", altså foregår 2. gæringen i flasken som man kender det fra Champagne. Dette bidrager til ekstra kompleksitet og kvalitet i den mousserende vin.

Med 'Reserva' menes der at vinen har lagret, i dette tilfælde i hele 15 måneder. 'Brut Nature' betyder at cavaen tilbydes med sit naturlige restsukkerindhold, altså at den er ganske tør.

En dejlig roséfarvet Cava med dybde og elegance.

Farve: Intens pink med en dyb rubinrød nuance.

Duft: Stor aromatisk intensitet med elegante florale undertoner af rosenblade blandet med konditorkrydderi, kirsebær og fersken.

Smag: Behagelige tørhed med en god balance mellem saftig frugt og mineralisk fasthed.

Maria Rigol Ordi

Maria Rigol Ordi er en aldrende dame, der i 1980'erne, sammen sin søn, begyndte at fremstille sin egen cava fordi hun savnede familiens cavaer der havde fulgt hende gennem hendes liv. Marias liv har siden hendes barndom været tæt forbundet med cavaens verden, da hendes bedstefar, siden 1897, havde produceret mousserende vin i Penedès - der den gang blev kaldt *Champagne*. Husets mission i dag, er at fremstille cavaer af høj kvalitet ved at genoplive traditionelle blandinger af Penedèsdruer og ved at udgive langtidslagrede vine.

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S

Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>

