

VINUNIC

VISOL 2016

Art. nr 50629

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Mestres Cava

Ursprung Cava, Spanien

Varukategori Mousseerande viner

Druvor Xarel-lo 45%, Macabeu 35%,

Parellada 20%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 1,8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär En sofistikerad pärla med fruktig koncentration, stilfull struktur och delikata bubblor som vackert integreras i vinet. Doften har inslag av citrus, vita blommor, rostat bröd, örter och lite rökig mineral samt en elegant och välbalanserad fatkaraktär. Lång frisk eftersmak.

Tillverkning Basvinet har jäst och lagrats i kastanjbarriquer på sin egen jästfällning i ca 6 månader. Den andra jäsningen sker på flaska och i kontakt med naturlig kork som förslutning. Flaskan läggs horisontellt i "rima" i ca 60 månader. Därefter påbörjas processen med manuell degorgering och förslutning med en ny, andra kork.

Passar till Serveras kyld vid 8-14°C och passar utmärkt som aperitif samt till rätter av fisk och skaldjur, exempelvis en saffransdoftande paella med grillade skaldjur.

Information Visol blev 1945 världens första cava utan tillsatt socker efter degorgering.

