

# VINUNIC

## VISOL 2014

**Art. nr** 50629

**Pris** 259 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Mestres Cava

**Ursprung** Cava, Spanien

**Varukategori** Mousserande 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. Toner av citrus, vita blommor, rostat bröd och mineral samt en elegant och välbalanserad fatkaraktär. Lång frisk eftersmak.

**Tillverkning** Denna cava har jäst och mognat i kastanjbarriquer på sin egen jästfällning i ca 6 månader. Den andra jäsningen sker på flaska och i kontakt med naturlig kork som förslutning. Där får flaskan ligga horisontellt i "rima" i ca 60 månader. Därefter påbörjas processen med manuell degorgering och en ny, andra kork.

**Passar till** Serveras kyld och passar utmärkt som aperitif samt till rätter av fisk och skaldjur. Vad sägs om en saffransdoftande paella med grillade skaldjur?

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

## Omdömen

91p Wine Advocate . *90+ points*  
*Robert Parker*

