

## Mas Codina Cava Brut

Musserende vin / Spania / Cava

**Produsent:** Mas Codina

**Årgang:** 2019

**Land:** Spania

**Distrikt:** Cava

**Område:** -

**Drue:** 10% chardonnay, 48% macabeo, 8% pinot noir, 34% xarel-lo

**Veil. pris horeca:** 143.95 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 179.9,-

**EDP nr. :** 2826105

**SAP nr. :** 9054930

**Vinmonopol nr. :** 2895501

**Innhold:**

Syre:5.6

Sukker:8

Alkohol:12 %



ØKOLOGISK

### Om produsenten

Mas Codina er en økologisk produsent som holder til i Penedès i Spania. De har ca. 40 hektar vinmark og de fleste vinstokkene er mellom 25 og 50 år gamle og ligger på 250-300 meter over havet. De gror i kalkholdig og sandholdig leire som bidrar til å gjøre vinene mineralske og livlige. Alle druene høstes for hånd.

### Vinifikasjon

Vinmarkene ligger i Alt Penedès-området 250-300 meter over havet. De to fjellkjedene og det spesielle mikroklimaet utgjør utmerkete forhold for vindyrking. 25-50 år gamle vinstokker, alle druene er fra egne vinmarker. En årgangscava laget på macabeo, xarel-lo, pinot noir og chardonnay fra 2018. Tradisjonell vinifikasjon med annengangsgjæring på flaske og 2 år på bunnfall. Tiltalende og balansert med dosage på 9 gram per liter.

### Smaksbeskrivelse

Fruktig og energisk cava med sitrus og modne epler på duft. Cava har i alminnelighet rundere syrestruktur enn champagne, vintypen virker bløtere og noe mindre syrlig. God fylde med fruktig smak av epler, balansert syre og lang lengde.

### Passer til

Drink, Aperitiff/avec, Skalldyr, Lyst kjøtt