



CASTELL D'AGE

Cava Aurelia Brut Nature Gran Reserva

ÅRGÅNG: 2013

DRUVSORT: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo

ALKOHOLHALT: 12,5%

PRODUKTTYP: Mousserande
Ekologiskt odlade druvor
Bio

URSPRUNG: Penedés, Katalonien, Spanien

PRODUCENT: Castell D'Age

ARTIKELNUMMER: 7923-01

PRIS EXKL MOMS: 156,00 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 195,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Ljusgul.

DOFT: Vit frukt, brioche och mineral.

SMÅK: Matdriven, välstrukturerade toner av flinta, mineral, gröna äpplen och nybakad brioche.

PASSAR TILL: Fiskrätter, sallad, och bra alternativ till Champagne.

TILLVERKNING & LAGRING: Castell d'Age Cava är framställd från de bästa druvorna och från noggrant utvalda vingårdslägen, framställs helt enligt Champenoise metoden. Allt arbete sker manuellt i källaren och samtliga Cavas vilar minst 20 månader i källaren. Noll dosage på samtliga Cava.

CASTELL D'AGE

Castell d'Age är knuten till tre generationer kvinnor: Farmor, Mamma och dotter, var och en med en Cava uppkallad efter sig; Aurèlia Igueras började för mer än 70 år sedan att bruka familjens jord och hennes svärdotter, Anne Marie Comtesse var pionjär genom att introducera biodynamisk odling i början av 80-talet. Anne Maries dotter, Olivia arbetar i dag som marknadschef på Castell D'Age. Samtliga Castell d'Age viner är biodynamiskt certifierade enligt Demeter. Samtliga Cava från Castell D Age lagras minst 24 månader och med noll dosage.



BOX 24005, 104 50 STOCKHOLM, SWEDEN. PHONE: +46 8 651 09 95. FAX: +46 8 651 09 96