



**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.

**SMAK:** 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