Freixenet Carta Nevada Semi dry

Stats

Produsent:	Freixenet
Land:	Spania
Område:	Spania
Druetyper:	40% Parellada, 34% Macabeo, 25% Xarel-lo
EPD:	2604403
VP nr:	3202005
Vecturanr:	140854
Volum:	150 cl

Analyse

Alkohol:	12%
Syre:	3.7 g/l
Sukker:	38 g/l
Fylde:	
Sødme:	
Friskhet:	

Produsent

Freixenet (uttales "fresh-e-net"), best kjent for sin svarte flaske Cordon Negro, er en familiebedrift som vokste fra små kår på landsbygda i Catalonia i Nord-Spania.

Røttene til Freixenet strekker seg tilbake til 1861, og er forankret i historien om de to langvarige vinmaker familiene, Ferrer og Sala, hvis dyktighet, besluttsomhet og oppfinnsomhet ble sammenflettet, og kom til å danne grunnlaget for selskapet som i dag er verdensledende i "Methode Traditional" musserende viner.

Freixenet er den største produsenten av musserende vin laget på den tradisjonelle metoden og kvaliteten er alltid det primære målet. Selskapet fokuserer på viner laget med "Methode Traditional",og utvikler og investerer stadig i det siste vinfremstillingsteknikken for å sikre konsekvente, utmerkede produkter -år etter år.

Beviset ligger i flasken: i dag er de de mest «poppede» korker i verden av merkevaren "Freixenet".
Freixenet produserer hvert år 130 millioner flasker Cava!

www.freixenet.es

Karakteristikk

Lys gul farge, med hint av gull. Frisk nese. Floral, noter av friskt eple og sitrus. Velstrukturert, frisk, mykt balansert syre med livlige bobler og floral finish. Tradisjonell vinifikasjon. Druene høstes for hånd, hver druesort gjæres for seg selv. Den første gjæringen utføres i temp.kontrollerte ståltanker. Det benyttes utelukkende gjær fra egne Freixenet-kulturer. Deretter blendes vinene og tappes på flaske for sekundær gjæring i flasken. Dosagevinene lagres minimum i 12 måneder på kastanjefat.