Freixenet ICE Cuvée Especial

Stats

Produsent:	Freixenet
Land:	Spania
Område:	4564852
Druetyper:	Macabeo, Xarel-lo, Parellada og Chardonnay
EPD:	4564852
VP nr:	3928901
Vecturanr:	140781
Volum:	75 cl

Analyse

Alkohol:	11.5%
Syre:	6.12 g/l
Sukker:	45 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 strågul farge. Fine bobler kombinert med en nese av fersken, modne pærer, blomster og nyanser av tropiske frukter. Frisk med en søtlig lang finish. Tradisjonell vinifikasjon med annengangs gjæring på flasker i minimum 9 måneder. Denne Cava'en er utviklet spesielt for å kunne holde på kullsyre med isbiter. Server den i et stort glass over is eller bland den med ditt valg av ekstra smaker – for eksempel et par mynteblader eller noen skiver jordbær.