



Freixenet Mia Sparkling "Fresh & Crisp"

Stats

Produsent: Freixenet
Land: Spania
Område: Spania
Druetyper: Macabeo, Xarel-lo og Parellada
EPD: 2982577
VP nr: 885101
Vecturanr: 140784
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 11%
Syre: 3.5 g/l
Sukker: 23 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, beslutsomhet 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 med fine bobler. Aromatisk sitruspreget nese sammen med aromaer av pærer og modne epler. En frisk og lett smak som er godt balansert. Første gjæring foregår i temperaturkontrollerte tanker av rustfritt stål. Annengangsgjæring foregår i isobariske tanker over minimum 6 måneder sammen med gjær (Charmat-metoden).