Freixenet Mia Sparkling Moscato "Fruity & Sweet"

Stats

Produsent:	Freixenet
Land:	Spania
Område:	Valencia
Druetyper:	100% Muscatell
EPD:	2982569
VP nr:	671301
Vecturanr:	140785
Volum:	75 cl

Analyse

Alkohol:	7%
Syre:	3.5 g/l
Sukker:	84 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 med fine bobler. Kraftig og intens med tydelige aromaer av hvite blomster, fersken og moden aprikos. Sødmen er godt balansert med syrlighet. Dette gir friskhet og fylde på ganen. Gjæringen starter sakte ved kontrollerte temperaturer, i rustfrie ståltanker. Tankene blir så hermetisk lukket, og andre fermenteringen startes opp. Dette kalles tradisjonelt «prise de mousse” eller dannelse av bobler.Når alkoholen har nådd 7% stoppes fermenteringen ved å redusere temperaturen til -1ºC. Vinen blir deretter filtrert og klargjort for tapping.