



Freixenet Reserva Real

Stats

Produsent: Freixenet
Land: Spania
Område: Spania
Druetyper: 85% Macabeo, 15% Chardonnay
EPD: 843292
VP nr: 4191601
Vecturanr: 140859
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 11.5%
Syre: 6.27 g/l
Sukker: 10 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, besluttosomhet 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

Gyllengul farge og en fin mousse. Aromer av flaskealdring på nesen, bakeri, moden frukt, honning og balsamico nyanser. Livlig og elegant på ganen, med god struktur. Smaker av lang tids flaskelagring dominerer med balansert syre og frisk finish. Alle druene høstes manuelt, kun « free run juice» blir brukt. Deretter tappes det på flaske for andregangsgjæring. Det er tre spesifikke faktorer som gjør denne Cava annerledes: - laget av viner fra flere årganger. - Annengangsgjæring med naturkork. - Hånd disgorged.