



# Perelada Cava Brut Nature Cuvée Especial

ESPANJA - KUOHUVIINIT

Luomukuohuva, joka on edukseen ruoan kanssa nautittuna.

**Viinin valmistus:** Ikääntyminen pullossa 12 kk.

**Väri:** Vaalean keltainen, häivähdys vihreää.

**Tuoksu:** Raikas ja hedelmäinen tuoksu.

**Maku:** Kuiva, raikas ja monimuotoinen.

## Tuottajan tiedot

Castillo Pereladan kirjaston vanhat dokumentit todistavat, että viiniä on valmistettu linnan liepeillä keskiajalta lähtien. Miguel Mateu osti linnan ja tilukset vuonna 1923 tavoitteenaan elvyttää viininviljely alueella. Myöhemmin hänen vävynsä Arturo Suqué otti vastuun tilasta ja tänään viinitaloa johtaa Arturon pojanpoika Javier Suqué Mateu.

Empordà viinialueen maaperä on erityisen moniulotteinen ja kerrostunut, siitä löytyy mm. liuskekiveä, hiesua, soraa ja hiekkaisia harjuja. Maaperän moniulotteisuus ja välimeren suotuisa ilmasto tarjoavat mahdollisuuden viljellä useita eri rypälälajikkeita menestyksekkäästi.

**Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.**

**Maahantuojaja:** Fine Brands

**Maa:** Espanja

**Tuotantoalue:** DO Cava

**Tuottaja:** Perelada

**Alkoholipitoisuus:** 11.5 %

**Sokeripitoisuus:** 1.10 g/l

**Happopitoisuus:** 3.90 g/l

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alkon tuotenumero:** 584847

**Rypäleet:** Xarel-lo 38%, Parellada 26%, Macabeu 21%, Chardonnay 15%

**Valikoima:** Ravintolavalikoima



Fine Brands Oy

