



Maa: Espanja

Tuotantoalue: DO Cava

Tuottaja: Villa Conchi

Alkoholipitoisuus: 11,5

Sokeripitoisuus: 6

Happopitoisuus: 5,6

Pullokoko: 0.75

Rypäleet: Xarel.lo (40%),
Macabeo (30%), Parellada (20%)
ja Chardonnay (10%)

Valikoima: Alkovalikoima,
Ravintolavalikoima

Villa Conchi Cava Extra Brut Imperial

ESPANJA - KUOHUVIINIT

Pitkään kypsytetty Reserva-Cava on tyylikäs juoma juhliin ja notkuvien ruokapöytien äärille.

Viinin valmistus: Yön viileydessä valikoiden kerätyt Xarel.lo (40%), Macabeo (30%), Parellada (20%) ja Chardonnay (10%) -tertut kuljetettiin reippaasti viinimöön, jossa ne viilennettiin 10°C:een ennenaikaisen käymisen ehkäisemiseksi. Hellän puristuksen jälkeen jokainen lajike käytettiin erikseen tasaisessa 16°C lämpötilassa, jonka jälkeen kellarimestarin reseptin mukainen sekoitus pulloettiin sokereita ja hiivaa sisältävän toisen käymisen käynnistävän rypälemehun kanssa. Imperial Cavan on annettu kypsyä pulloissaan kellarin viileydessä hiivasakkansa päällä 20 kuukauden ajan ennen uudelleen korkitustaan ja viimeistelyään hienoisella, vain muutaman gramman dosagella eli pehmentävällä sokerilisäyksellä.

Kasvuympäristö: Montserrat-vuorten suojassa sijaitsevien viinitarhojen korkeus sekä öiden viileys auttavat rypäleiden miellyttävän hapokkuuden säilyttämisessä, ja talon viinit ovatkin tyyliiltään nuorekkaan raikkaita

Väri: Keskeysvä ja oljenkeltaiseen taittuva väri.

Tuoksu: Intensiivinen, raikas ja kypsä: miltei ylikypsää omenaa, keltaista luumua, kamomillan kukkia ja aprikoosia säestää raikas greippimaisuus sekä pitkästä pullokypsytyksestä kielivät briossi ja voilla sivelty paahtoleipä

Maku: Suussa erittäin kuiva ja raikas, mousseltaan pehmeä mutta eloisa, keskitäyteläinen kokonaisuus on tiivis ja moniulotteinen. Maku toistaa tuoksun aromit, ja pitkässä jälkimaussa tuntuu mineraalisuutta

Ruokasuositus: Erittäin tyylikäs juhlamaljuna ja aperitiivina, mutta pärjää raikkaan hapokkuutensa ja intensiivisyytensä ansiosta myös esimerkiksi friteerattujen äyriäisten, suolaisten tapaksien ja paistetun kalafileen rinnalla.

Tuottajan tiedot

Villa Conchi on Javier Ruiz de Galarretan 2013 perustama Cava-talo, jonka tuotteille luonteenomaista ovat raikkaus, nykyaikaisuus sekä tyylikkyys. Javierin ajatuksena oli tehdä "erilaista" cavaa ja muutaman vuoden ajan hän etsi Penedèsin alueelta sopivia viinitarhoja ja yhteistyökumppaneita toteuttaakseen haaveensa. Villa Conchin cavat edustavat Välimeren ilmaston raikkaampaa tyyliä ja viinitarhojen sijainnilla on suuri merkitys viineille ja cava-talon menestykselle.

Viinitarhat sijaitsevat Katalonian alueella Montserrat-vuorien suojassa. Tarhojen korkeus sekä yön viileämpi lämpötila auttavat säilyttämään rypäleiden miellyttävän hapokkuuden. Chardonnayn hyödyntäminen talon cava blendeissä tuo viineihin paljon hedelmäisyyttä ja hienostuneita piirteitä. Villa Conchin cavat ovat kunnianosoitus erityisesti Javierin äidille, joka kuoli vuoden 2010 heinäkuussa eikä koskaan kerennyt maistamaan näitä poikansa suurena haaveena olleita elegantteja cavoja.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.



Fine Brands Oy

