



CASTELL D'AGE

*Cava Aurelia Brut
Nature Gran Reserva*

ÅRGÅNG: 2014

DRUVSORT: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo

ALKOHOLHALT: 12,5%

PRODUKTTYP: Mousseerande
Ekologiskt odlade druvor
Bio

URSPRUNG: Penedés, Katalonien, Spanien

PRODUCENT: Castell D'Age

ARTIKELNUMMER: 7923-01

PRIS EXKL MOMS: 156,00 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 195,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Beställning

FÄRG: Ljusgul.

DOFT: Vit frukt, brioche och mineral.

SMÅK: Matdriven, välstrukturerade toner av flinta, mineral, gröna äpplen och nybakad brioche.

PASSAR TILL: Fiskrätter, sallad, och bra alternativ till Champagne.

TILLVERKNING & LAGRING: Castell d'Age Cava är framställd från de bästa druvorna och från noggrant utvalda vingårdslägen, framställs helt enligt Champenoise metoden. Allt arbete sker manuellt i källaren och samtliga Cavas vilar minst 20 månader i källaren. Noll dosage på samtliga Cava.

CASTELL D'AGE

Castell d'Age är knuten till tre generationer kvinnor: Farmor, mamma och dotter, var och en med en Cava uppkallad efter sig. Aurèlia Igueras började för mer än 70 år sedan att bruka familjens jord och hennes svärdotter, Anne Marie Comtesse, var pionjär genom att introducera biodynamisk odling i början av 80-talet. Anne Maries dotter Olivia arbetar i dag som marknadschef på Castell D'Age. Samtliga Castell d'Age-viner är biodynamiskt certifierade enligt Demeter och alla Cava lagras minst 24 månader och med noll dosage.



BOX 24005, 104 50 STOCKHOLM, SWEDEN. PHONE: +46 8 651 09 95. FAX: +46 8 651 09 96