

# Planas Albareda Cava Brut Nature Gran Reserva

## Smaaknotitie

Deze cava heeft een strogele kleur met gouden reflecties. Fijn en aanhoudende bubbels. In de neus aroma's van rijp fruit, geroosterde amandelen en honing. In de mond droog, smaakvol, zacht en elegant.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 5 – 7°C.

## Gastronomie

Deze cava gaat perfect als aperitief, met gebakken- of gerookte vis, belegen kazen en bij charcuterie.

## Vinificatie

De wijnmaker heeft deze cava gemaakt van de authentieke cava druiven Xarello, Macabeo en Parellada, welke onder streng biologische en ecologische regels zijn geteeld. In de fles gerijpt gedurende 36-40 maanden. Suiker is niet toegevoegd omdat de basiswijn reeds een kleine hoeveelheid restsuikers bevat.

## Omgeving

De Denominación de Origen (D.O.) Cava bevindt zich in het traditionele Penedès gebied. De samenstelling van het land varieert van klei- en kalkgebieden tot aan zandgrond, waar de wijnranken op verschillende dieptes hun wortels planten. Het klimaat is typisch Mediterraans, milde winters en zomers die niet te heet zijn. Dit alles, gecombineerd met een gematigde neerslag verdeelt over het jaar, zorgt voor een optimaal microklimaat om mousserende wijnen te produceren.



## Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Cava
<i>Druif</i>	40% Xarello, 25% Macabeo, 15% Parellada, 10% Chardonnay
<i>Alcohol</i>	11,5%

## Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	28 x 19 x 32 cm
<i>Gewicht</i>	11 kg
<i>Per pallet</i>	48 dozen

Duurzaamheid:  
Wij zetten ons in voor het nemen van duurzame maatregelen tijdens ons productieproces: Reductie van CO2, recycling van glasafval, gebruik van gerecycled materiaal voor verpakkingen en kurken, waterbeheer en gebruik van groene energie.

