

Soler Jové Cava Brut Reserva N.V



Middels dyp strågul farge med små, elegante bobler. Aromatisk duft av friske, grønne epler, sitrus og et snev av urter. Tørr, frisk cava med herlige bobler, elegant fruktkonsentrasjon, pent balansert og en behagelig avslutning.



40% Macabeo, 35% Xarel-lo, 25% Parellada



Innhøsting om natten for å beholde druenes friskhet. Hver vinmark gjæres på separate tanker på 16 grader før basevinen blendes og tappes på flasker for annengangsgjæring.



Etter vinen tappes på flaske gjennomgår den annengangsgjæring og modnes på bunnfallet i 15 måneder før den degorgeres og tilsettes dosage.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 4

3274802

Produsent	Type	Land	District
Soler-Jové	Musserende	Spania	Cava
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
5,5	6,0	37,5 cl	12