



ARVID NORDQUIST

Espania

ROBERT DE NOLA CAVA BRUT

TUOTTAJA: **Emendis**

RYPÄLE: Macabeo, Parellada, Xarello

MAA: Espanja

ALUE: Katalonia

MAKU: Raikas ja hedelmäinen

ALKOHOLIPITOISUUS: 11,5%

KOKO: 750 ml

VALIKOIMA: Tilausvalikoima **TV**

ALKO TUOTENRO: 949393

HINTA ALKOSSA: €12,90



Väri kultaan vivahtava vaalen keltainen. Tuoksussa sitruksisuutta, häivähdys laakerinlehteä ja makeaa appelsiinia. Maultaan miellyttävän hapokas, mantelinen ja hedelmäinen. Kuplat ovat eloiset, pehmeät ja kestävät. Jäännössokeria viinissä on 9 g/l.

Robert de Nola -cavan rypäleet tulevat tuottajan omilta tarhoilta ja ne on poimittu käsin. Toinen käyminen pullossa 14 kuukauden ajan. Xarel-lo tuo viiniin täyteläisyyttä ja rakennetta, Macabeo puolestaan tyylikästä hedelmäisyyttä, Parellada täydentää elämyksen raikkaalla sitruksisella hapokkuudella.

Cava on kunnianosoitus Robert de Nolalle. Hän oli kuningas Fernando de Napolesin kokki ja ruokakirjailija, joka julkaisi ensimmäisen katalaanin-kielisen reseptikirjan vuonna 1520.

Hapokkuus

3

Makeus

1

Hedelmäisyys

3

Sopivuus

Aperitiivi, Itämainen/Maustettu ruoka, Kala, Äyriäiset

Emendis

Emendiksen viinitarhat ovat kooltaan 48 hehtaaria. Tarhojen magnesiumipitoinen ja savinen maaperä tuottaa raikkaita ja hapokkaita cavoja. Rypäleet poimitaan käsin, ja ne viilennetään noin 5°C-asteisiksi ennen jatkokäsittelyä. Tämä auttaa säilyttämään jokaiselle lajikkeelle ominaiset aromit. Emendiksen cavojen toinen käyminen pulloissa tapahtuu 10 metrin syvyydessä sijaitsevilla kellareissa.