



ARVID NORDQUIST

Espania

ROBERT DE NOLA CAVA BRUT ROSÉ

TUOTTAJA: **Emendis**
RYPÄLE: Pinot Noir
MAA: Espanja
ALUE: Katalonia

MAKU: Hedelmäinen ja runsasmakuinen
ALKOHOLIPITOISUUS: 11,5%
KOKO: 750 ml

VALIKOIMA: Tilausvalikoima **TV**
HINTA ALKOSSA: €13,50



Cava Robert de Nola Rosé on vaalean kirsikan punainen. Kuplat ovat pienet, kestävät ja eloiset. Tuoksussa on runsaasti luonnonmarjojen ja punaherukan aromeja. Maku on pikantti ja hennon mausteisen. Hyvä hapokkuus yhdistettynä marjaiseen makuun ja hienostuneisiin kupliin tekee kokonaisuudesta viimeistellyn ja elegantin. Jäännössokeria 7 g/l.

Viini sopii täydellisesti aperitiiviksi ja suolaisten alkupalojen kanssa, hyvä kumppani myös vaikkapa sushille.

Robert de Nola Cava Rosé on valmistettu Pinot Noir -rypäleistä, jotka on poimittu tuottajan omilta tarhoilta. Huolellisesti valitut rypäleet käyvät läpi 8 tunnin maseroinnin halutun värin saamiseksi. Toinen käyminen tapahtuu optimaalisissa olosuhteissa 10 metrin syvyydessä sijaitsevilla kellareilla.

Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys



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-asteiseksi ennen jatkokäsittelyä. Tämä auttaa säilyttämään jokaiselle lajikkeelle ominaiset aromit. Emendiksen cavojen toinen käyminen pulloissa tapahtuu 10 metrin syvyydessä sijaitsevilla kellareilla.