



Mont Marçal Brut Cava Reserva

Skörden sker maskinellt och varje druvsort plockas och vinifieras för sig. Druvorna avstjälkas innan de kyls ned till 12°C, pressas och jäser under 12 dagar i 14-16 grader. Den andra jäsningen sker på flaska och Cavan vilar sedan på sin jästfällning i minst 15 månader, i den underjordiska källaren, innan degorgering genomförs och liqueur d'expedition tillsätts. Allt detta för att få Cavan ska få tid att utveckla sin personliga stil. Mont Marçal Cava Brut är ljus gyllengul i färgen och briljant klar med små fina bubblor. Vinet är friskt och elegant med en hög fin syra. Det är fruktigt i doften med mogna äpplen och tropisk frukt som ananas, men även rostad bröd och brioche. Vinet har en fin kritig mineralitet som kommer från den speciella jordmånen. Det är ett balanserat och elegant mousserande vin med en fräsch, fruktig och brödig karaktär. Det serveras gärna som en elegant aperitif, eller gifter sig fint med för- och varmrätter på fisk och skaldjur. Vinet har fått flera fina utmärkelser genom åren: "Best Buy Spanish Cava– 87 points" Jay Miller, Wine Advocate, februari 2008 Cava Brut Reserva Mont Marçal - 88 poäng 2007 The Robert Parker Guide of Wines Cava Mont Marçal Brut Reserva – Bronze medalj 2008 INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION (London) Mont Marçal Vingården ligger i hjärtat av DO Penedès på en altitud av 220 meter över havet i kommunen Castellví de la Marca. Vingården byggdes om i mitten av 1800-talet, men det finns historiska dokument från den 18 februari år 1317 som visar att gården härstammar från medeltiden. Mont Marçal Vinícola grundades år 1975 av Manuel Sancho, som efter många år i musikvärlden valde att ägna sig åt en ny konstform, vin och Cava. Det är nu Blanca Sancho, Manuels dotter, som driver vingården tillsammans med ett ungt och ambitiöst team. De har lyckats kombinera vingårdens ursprungliga filosofi med den nya generationens energi och kunskap och därmed anpassat verksamheten till dagens marknad. Familjen är mycket engagerade i ett hållbar odling och som en del i deras miljöarbete, investerade de tidigt i en vattenanläggning som kan rena mer än 10 000 kubikmeter per år. Att vara innovativa och alltid se framåt är Mont Marçals viktigaste motto och tack vara denna inställning har de, bland annat blivit ISO-certifierade. De har sattsat på framåtandan i företaget och äger idag den ledande tekniska utrustningen för branschen. De har bland annat investerat i horisontella pressar, stora jäsningshallar och ett kylsystem för att kontrollera hela jäsningsprocessen.

Artikelnummer:	2020
Typ:	Mousserande
Producent:	Mont Marçal
Land:	Spanien
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12%
Druvor:	Chardonnay Macabeo
Årgång:	NV
Klassificering:	D.O. Cava