

Pata Negra Cava Brut

Pris inkl. moms

75,00 kr

Systembolaget nr

7684



Beskrivning

Pata Negra Cava Brut har en medelstor doft med inslag av gula äpplen, citron, örter, päron. Torr och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, päron, grapefrukt och örter.

Rekommendation

Som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter där det gärna får finnas syrlighet i anrättningen. Varför inte rårika med tångkaviar, crème fraiché, vattenkrasse och pressad citron.

Produktion

Den andra jäsningsen på flaska och efterföljande lagring på jästfällningen pågår minst under 12 månader i djupa underjordiska källare med en konstant temperatur på 16 grader.

Kul att veta

Cava är en beteckning för ett spanskt mousserande vin som tillverkas enligt den traditionella metoden och kan komma från ett antal godkända områden. Störst produktion finns i Penedès, och övriga områden är Rioja, Utiel-Requena, Ribera del Guadiana, och Cariñena. Normalt används spanska druvsorter, men också klassiska champagnedruvor som Chardonnay och Pinot Noir.

Pata Negra är ett mycket framgångsrikt vinvarumärke med viner från ett flertal spanska vinområden. Pata Negra betyder svart fot på spanska och är också namnet på en speciell sorts lufttorkad skinka från Spanien tillverkad av kött från svarta grisar som är uppfödda på ekollon. Grisarna som används skall vara av den iberiska rasen som har svarta klövar. Skinkan är också känd under namnet Jamon Ibérico och är typisk för det spanska köket.

För närvarande finns det Pata Negra viner från Rioja som produceras på Bodega Marqués de Carrión, Ribera del Duero som tillverkas på Viña Arnais, Denna Cava som görs på Bodega Jaume Serra i Penedes, Toro som görs i samarbete med familjen Rodicio López de Letona på Sietecerros Winery, Jumilla från Bodegas 1890, Rueda som tillverkas i ett samarbete med Bodega Alberto, och slutligen Valdepeñas som görs på Bodega Los Llanos.

Bodegas Jaume Serra som producerar detta vin ligger vackert högst upp på en kulle med utsikt ner mot Medelhavet. Den är belägen i Vilanova I La Geltru som ligger i Katalonien inte så långt från Barcelona. Vinföretaget grundades 1934 av Don Jaume Serra Güel men låg då i orten Alella. 1984 togs beslutet att flytta företaget till nuvarande ort och 1986 stod det nya vineriet klart och vingårdarna nyplanterade. Vineriet är idag omgivet av 125 hektar vinodlingar och man odlar Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo och Chardonnay. De vinvarumärken som produceras på egendomen är främst Jaume Serra och Viña del Mar och ursprungs-beteckningarna är D.O Penedés och Catalunya.

Produkttyp: Mousserande vin

Volym: 750 ml Alkoholhalt: 11,5 %

Druva: Parellada Macabeo xarel lo

Producent/varumärke: Pata Negra

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork Sockerhalt: 4 gram/liter

Veganvänlig Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se