

Duc de Foix Cava Semi Seco

Hiszpania, Katalonia



Cava jest ikoną musujących win w Hiszpanii, będąc na Półwyspie Iberyjskim odpowiednikiem win z Szampanii. Nazwa nie pochodzi od techniki, miejsca czy odmiany winogron ale po prostu od kamiennych piwnic (cava), w których wino dojrzewa. Ten typ wina po raz pierwszy wyprodukowany został w Hiszpanii w 1870 roku przez Josepa Raventosa, po jego powrocie z Francji. W produkcji zachowano wszystkie najważniejsze reguły, określane przy winach musujących jako „traditionnelle méthode”. Dzięki temu możemy doświadczać podobnych wrażeń jak przy winach z Szampanii. Kataloński ryt nadały jedynie miejscowe szczepy winogron, z których wyprodukowano wino.

Opis wina:

Duc de Foix Cava Semi Seco stworzona została ze szczepów Xarello, Macabeo i Parellada. Trunek o lekko-żółtej barwie. W nosie wykwinntny aromat białych kwiatów, i cytrusów, z delikatnym akcentem melonowo-miodowej słodyczy. Na podniebieniu świeże, z dobrą perlistością i łagodną mineralnością. Doskonale jako aperitif bądź w akompaniamencie sałatek, łagodnych serów i makaronów. Podawać schłodzone.

Typ: białe, półwytrawne

Zawartość cukru: ok.37,5 g/l

