

Cava Oliveda Brut Nature Reserva

Beschrijving

Dé mousserende wijn in Spanje heet Cava. Hij komt meestal uit Noord-Spanje, meer bepaald de regio Penedes (Barcelona). Cava is een schuimwijn die verkregen wordt door een 2de gisting in de fles (zoals in Champagne). Deze Oliveda wordt gemaakt van 2 druivenrassen en rijpt 30 maanden sur lattes. Hij heeft fijne belletjes en proeft erg elegant. De term Brut Nature wordt toegekend als er geen suikers werden toegevoegd aan de fles. Men mag van 0 tot 15gr suiker toevoegen bij droge schuimwijn. Het is een frisse Cava met behoorlijke diepgang en aroma's van bloemen en een toets van brooddeeg.

Gerecht:

Serveer aan 6° als apero bij hapjes.

Bewaartijd	1-2 jaar
Domein:	Familia Oliveda
Land:	Spanje
Regio:	Penedès (Catalonië)
Appellatie:	Cava
Alcoholgehalte:	11,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Macabeo, Xarel-Lo

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be