

CAVA FRANCESC RICART BRUT

Francesc Ricart Brut is een cava gemaakt volgens de traditionele methode in het meest representatieve gebied van de DO Cava, namelijk de regio van Penedes en Sant Sadurní d´Anoia. De eerste cava gemaakt door Vintae ontleent zijn naam aan een essentiële figuur in de geschiedenis van het bedrijf, een pijler van onze evolutie en onze persoonlijkheid als wijnmakers, de sales manager Francesc Ricart Milá.

Vinification
Een zorgvuldige selectie van de beste Xarel-lo, Macabeo en Perellada lokale variëteiten en een nauwgezet wijnbereidingsproces - de tweede gisting en de daaropvolgende rijping vinden plaats in de fles - vormen de basis van deze cava. Deze cava respecteert de essentie van een traditionele brut en het is een frisse en gemakkelijk drinkbare wijn. Rijping in de fles gedurende 14 maanden.

Smaakimpressie
Lichtgele kleur, met bloemige en honing hints, het is fris, evenwichtig, fruitig, en met fijne bubbels.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Mousserende wijnen	**Jaar**	12.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Vintae

Klimaat
Mediterraan

Appelatie
D.O. Penedes

Druiven
Xarel-lo
Macabeo
Parellada

Domein

Bodem
Klei

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Foodpairing
Aperitief
Rijst
Vis
Zeevruchten