



Mont Paral Vintage Cava Sec 2020

Producent: Ramon Canals Canals SA
Område: Catalonien
Land: Spanien
Alkohol: 11,5
Drue: Xarel-lo, Macabeu, Parellada

Bag denne sprøde Cava står det kendte vinhus Ramon Canals, der siden 1903 har lavet vine her i Penedes-regionen lidt vest for Barcelona.

For at bære navnet "Cava" skal den selvfølgelig laves på den traditionelle "Champagne-metode", hvor andengæringen sker på flasken. Denne er lagret mere end 24 måneder på gærresterne.

Druerne består af de klassiske Cava-druer - Macabeu, Xarel.lo og Parellada. Førstnævnte kommer fra den centrale del af Penedes, mens Parellada-stokkene er plantet i den øvre del af Penedes.

Vinmarkerne ligger fra 110 - 320 m over havet, hvor jordbunden består af en kombination af ler og kalksten.

Vinbeskrivelse:

Mont Paral Vintage Cava er en delikat og yderst behagelig Cava, hvor man virkelig får god mousserende vin til prisen! Vinens strågule farve efterfølges af elegante aromaer af æbler, lime, hvide blomster og en underliggende mineralitet.

Smagen går på smuk vis hånd i hånd med duften, hvor den viser sig ren, letdrikkelig, sprød og bare dejlig forfriskende.

En befriende, ukompliceret Cava, der rammer en uhyggelig bred smagspalet, og som kan nydes alene eller til retter med skaldyr, lyse fisk og en bred vifte af salater.

Druesammensætning:

Macabeu
Xarel.lo



Parellada

James Suckling:

91 point