# Cava Aurèlia Brut Nature Reserva

Castell d`Age
Penedes / Espanja
Kuohuviini
Rypäleet: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo
Ruoka: Kala, Äyriäiset, Kasvisruuat

| | |
|---|---|
| Tuotenro: 509617 | Tilavuus: 0,75 l |
| | Alkoholi: 12,0 % |
| | Hinta: 20,11 EUR |

## Kuvaus

Rypäleet on poimittu tilan omistamilta, Can Pujades, Can Gener ja Can Aguilera, nimisiltä tarhoilta. Toinen käyminen on tapahtunut pulloissa, joissa viiniä on kypsytetty 24 kuukauden ajan. Oljenkeltainen väri, pienet ja pitkään kestävät kuplat. Tuoksussa valkoisia kukkia, sitrusta ja hunajaa. Maku runsas, jälkimaku pitkä ja hieman sitruksinen. Rypäleet: Xarel-lo 40 %, Macabeo 40 %, Parellada 10 %, Chardonnay 10 %. Jäännössokeri 1 g/l.

## Tuottaja: Castell d`Age (Penedes)

Castell d`Age`n viinitalo on kolmen sukupolven naisten perustama ja muokkaama yritys. Aurèlia Figueras perusti tilan 1980 -luvulla suvun pitkään omistamille maille ja viinikellarit rakennettiin 1800-luvulta peräisin oleviin rakennuksiin. Hän myös loi perustan orgaaniselle viininviljelylle. Nykyinen omistaja, Olivia Junyent, on kehittänyt isoäitinsä ja äitinsä työtä ja tänä päivänä Castell d`Age tuottaa viinejä ja kuohuviinejä, joilla on sekä luomu- että biodynaaminen sertifiointi. Tilan viinit kypsyvät kaikessa rauhassa paitsi tammitynnyreissä, myös saviamforoissa.