

NV Cava Semi Sec, Dignitat, Catalonien

Dignitat

Cavas Masachs er en familieejet vingård i Penedès-regionen, Spanien, med rødder tilbage til begyndelsen af 1900-tallet. Grundlagt af Josep Masachs Llorach, videreførte familien traditionen for kvalitetscava, der i dag produceres på deres ejendom i Torrelles de Foix. Med fokus på økologisk og vegansk vinproduktion anvender de klassiske cava-druer Macabeo, Xarel-lo og Parellada fra egne marker. Familien er anerkendt for deres håndværk og bæredygtige tilgang, hvilket har sikret dem international succes.

Penedès

Vest for Barcelona ligger vinområdet Penedès. Området er især kendt for sine mousserende vine, men producerer også stille vine.

I området ses især de lokale og spanske druer, Garnacha, Carignan, Tempranillo, Macabeo, Xarel-lo og Parellada, men også en række internationale druer.

Området består af cirka 30.000 hektarer vinmarker.

Vinen

Dignitat Semi Seco er lavet på Macabeo, Xarel-lo og Parellada, og har lagret 10 måneder på bærmen. Den har en restsukker på ca. 35 g/l, hvilket giver en sødmefuld, men stadig frisk stil. Vinen er livlig og frugtig med fine bobler og en balanceret syre.

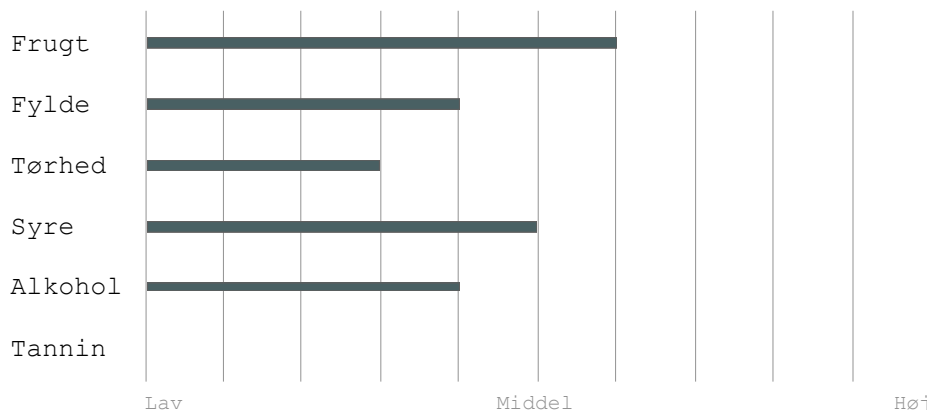
Primære aromaer: Pære, honningmelon, fersken, citrus, blomster og urter.

Mad forslag: Prøv til gedeost med honning og valnød på ristet brød.

Servering: Serveres ved cirka 8° i universalglas. Drikkes bedst inden 2027.



Smagsprofil



Mousserende



NV



Catalonien

Spanien



Macabeo
Xarel-lo
Parellada