

Vega Medien 0,0 alkoholfri

Cavas Marevia

Cavas Marevia

Cavas Marevia holder til i Requena i Valencia og har siden 2007 arbejdet med mousserende vin. Hevia Ferrer-familien overtog huset i 2019. Marevia arbejder med økologisk cava efter den traditionelle metode. Macabeo er ofte grundstammen, mens Chardonnay spiller en usædvanligt tydelig rolle; Pinot Noir, Garnacha og Monastrell indgår i dele af sortimentet. Huset laver også en alkoholfri mousserende vin, som ikke er Cava.

Valencia

Valencia ligger ved Spaniens østkyst, men vinmarkerne ligger for en stor del inde i provinsen, hvor højden dæmper middelhavsvarmen og giver køligere nætter. Højden går fra omkring 200 meter til 1.100 meter, så områdets vine kan få meget forskelligt udtryk. Merseguera, Macabeo og Moscatel de Alejandria er vigtige grønne druer, mens Monastrell, Garnacha Tintorera og Bobal fylder på rødvinssiden. Her laves stille vine, søde moscatelvine og mousserende vin.

Vinen

En frisk og let mousserende alkoholfri vin, hvor syre og en let afrundet sødme holder hinanden i balance. Udtrykket er hverken sødt eller knastørt. Boblerne giver løft, mens syren holder strukturen frisk og ren. Fylden er moderat, og afslutningen er let afrundet uden at blive tung. Macabeo, Parellada og Xarel-lo giver en genkendelig spansk ramme, men fokus ligger på umiddelbar friskhed og balance uden alkohol.

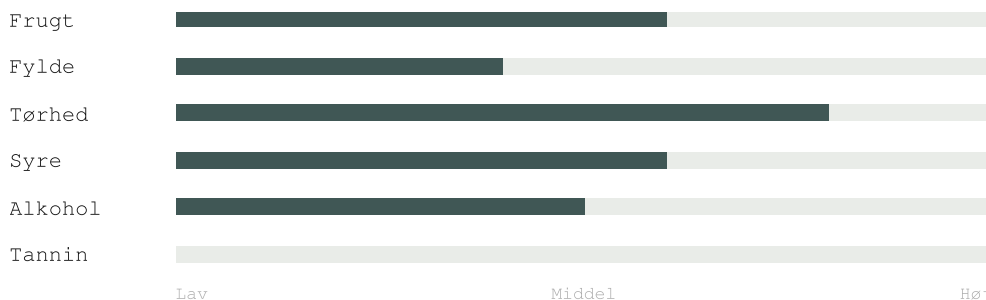
Primære aromaer: Grønne æbler, citron, hvide blomster, mandel og let brioche.

Madforslag: Prøv til tapas med serranoskinke og marconamandler.

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



Smagsprofil



NV



Mousserende



Macabeo,
Parellada,
Xarel-lo



Valencia
Spanien