



## Cava Brut Nature Blanco, Pasion Cuvée, (økologisk) Utiel-Requena Bodegas Sierra Norte, Spanien

Bodegas Sierra Norte er beliggende ca. en times kørsel vest for byen Valencia i området Utiel-Requena. Utiel-Requena har stor produktion af ligegyldige bulkvine, men Manolo, som er 3. generation på Sierra Norte har sat sig for, at skille sig ud fra mængden af vinproducenterne i området. Dels fokuserer han på kvalitet og begrænset høstudbytte, dels på en bæredygtig adfærd, med dyb respekt for områdets traditioner.

Druerne, der benyttes til denne økologiske og veganske Cava stammer fra vinmarker beliggende i El Martes, El Lunes og Rambla de Estenas i 690 meters højde. Vinmarkerne dyrkes som nævnt efter økologiske dyrkningskriterier på en afbalanceret, omsorgsfuld og bæredygtig måde. Vinmarkernes jordbund har stor betydning, idet de har gode biologiske forhold, som fremmer en hurtig assimilering af reinkorporeret organisk materiale. Dette muliggør fuld terroir udtryk i den færdige vin.

Første gæringen af de forskellige sorter sker hver for sig, men efter samme kriterier. Druerne høstes om natten og efter en let presning gæres kun friløbssaften ved kontrolleret temperatur under 15 grader celsius. Andengæringen og lagringen på mindst 9 måneder på flaske giver plads til disgorging, hvor ekspeditionslikør tilsættes. Da Pasion Cuvée er en Brut Nature, bliver der ikke tilsat sukker, så Bodegas Sierra Norte respekterer det originale produkts egenskaber.

### Cava Brut Nature Blanco, Pasion Cuvée

Cava'en har fine, rigelige og vedvarende bobler. Den er aromatisk og meget frugtlig med noter af fersken og citrus, samt fine noter af brioche. Meget udtryksfuld og elegant på ganen med en frisk og cremet eftersmag.

Vinen kan anbefales til paella, skaldyr, fisk og fjerkræ.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



### Årgang

NV

### Distrikt

Utiel-Requena

### Klassifikation

-

### Druesorter

50% Chardonnay, 30%  
Macabeo og 10% Xarel·lo.

### Lagring

Se detaljer til venstre.