



## MOLTÓ NEGRE DO CAVA, CASA ROJO

---

Teamet Casa Rojo har utviklet ni flotte viner i ni forskjellige distrikter, med sikte på å vise det beste i hvert enkelt distrikt. Deres mål er å kunne lage den perfekte vinen som uttrykker den autentiske terroiren av viner med karakter og struktur. Casa Rojo ble i 2016 kåret til årets nest beste vineri i Spania, og det beste familiedrevne.

Moltó Negre er en "méthode traditionnelle" cava av 100% Trépat druer, med krystallklare og fine bobler. Dette er ikke en simpel Cava, og har et snev av brioche og behagelig middelhavsyrlighet. Opprørsk, unik og annerledes i både smak og farge, dette er virkelig det nye svarte fåret i universet av musserende vin.

Etter å ha mottatt druene i kjelleren så senkes temperaturen på druene til 5°C for deretter å trykke dem. Kun den første pressen brukes, og så blir juicen liggende å fermentere ved ca 14°C i 25 dager for å bevare maksimalt av den nydelige aroma kraften til druetypen.

Moltó Negre er en Cava med små bobler, hint av brioche, jordbær og mineraler med lang syrlighet som finish.

### PASSER TIL

Denne særdeles unike Cavaen passer perfekt som apéritif, til skalldyr eller elegante fiskeretter.

---

<b>Produsent:</b>	Casa Rojo	<b>Vectura nr:</b>	143586
<b>Underkategori:</b>	Sparkling Wine	<b>Pris (eks mva):</b>	200.14
<b>Land:</b>	Spania	<b>Til salg gjennom:</b>	Vectura // Grossist
<b>EPD nr:</b>	4716213	<b>Importør:</b>	Gavin AS
<b>Apellasjon:</b>	DO Cava	<b>Størrelse:</b>	75 cl
<b>Druer:</b>	100% Trépat	<b>Ant. pr. kart:</b>	6
<b>Vinparsell:</b>	Villa Franca del Penedés	<b>Alkohol:</b>	11,5%

**Jordsmonn:** Leire og kalk  
**Produksjonsmetode:** Champenoise  
**Lagring:** 9 måneder

---



**S T R A G**  
G R U P P E N