

Clos Amador Brut Delicat Cava

Familjen Pere Ventura har haft stor betydelse för historien om Cava från Spanien. I slutet på 1800-talet var det gammelfarfar Pere Ventura som först producerade Cava enligt den traditionella metoden (som inte längre får kallas champagnemetoden). Detta arv togs sedan vidare av farfar och far som fortsatte att utveckla och förfina processen och produktionen



Cava

Som ett fortsatt led på denna historia, som idag genomsyrar Pere Ventura, har man idag ett tydligt

budskap om sitt sätt att se på affärer och sin filosofi i stort - nämligen att man producerar Cava genom ständig innovation och fortsatt hög kvalitet. Man har också ett talesätt som genomsyrar kulturen, familjen och företaget - "Arv är inte något man får, det delar man".

Från huset hittar man bland annat Clos Amador Brut Delicat Cava, som finns på beställningssortimentet, vilken vi idag provat. Druvsammansättning lyder; Macabeo 35%, Xarel-lo 35%, Parellada 30%.

Artikelnummer är 77991 (750 ml, 11,5%) och priset en butelj uppbringrar är sympatiska 99 kr.

Clos Amador Brut Delicat Cava, 89 LGP

Vinös Cava med vibbar från chardonnay i burgundiskt landskap, med riesling i mousserande form och över det fin honungsvibb. Låter måhända som vi yrar men vi är ytterst raka i sinnet och finner det hela mycket tilltalande. Strukturen är i övrigt torrt saftig och juicy med ett syrligt balanserat instick i ren stil. Piggt, fräscht, gott och stilfullt drickvänlig är ett summerat betyg. Skön disco Cava!