



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Cava Castillo d' Montblanc Brut Reserva

PRODUCENT:	Clos Montblanc	DRUVA:	50% Macabeo, 30% Xarel-lo, 20% Parellada
HEMSIDA:	www.closmontblanc.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Katalonien, Spanien	SOCKER:	6 g
JORDBRUK:	Konventionell	SYRA:	3,8 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Krispig och ren i doften med citrus och liten nötighet.
SMAK:	Mjuk mousse och smak av citrus och rostat bröd med ett friskt balanserat avslut.
VINIFIERING:	Musten kyls ner och jäses långsamt på ståltank för att bevara frukten och friskheten i vinet.
LAGRING:	Traditionell 2:a jäsning på flaska i minst 18 månader.

OM PRODUCENTEN

1988 påbörjade familjen Carbonell Figueras projektet Clos Montblanc med en lång vinmakarhistoria i ryggen. Vineriet är beläget i Barberà de la Conca, nära två symboliska platser i Kataloniens historia: den befästa staden Montblanc och klostret Poblet. Det grundades av cisterciensermunkar för tusen år sedan, med målet att hitta vägen till perfektion. En anda som återspeglas i vintillverkningen av Castillo de Montblanc.

