



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Cava Enguera in a bubble Brut Nature

PRODUCENT:	Bodegas Enguera	DRUVA:	50% Macabeo, 50% Chardonnay
HEMSIDA:	www.bodegasenguera.com	ALKOHOL:	11,5 %
OMRÅDE:	DO Cava, Spanien	SOCKER:	1,1 g
JORDBRUK:	Ekologiskt	SYRA:	5,9 g
FÖRSLUTNING:	Champagnekork		

OM VINET

DOFT:	Arom av gröna äpplen och grapefrukt.
SMAK:	Frisk och fruktig smak av mogna äpplen. Harmonisk syra med en uppfriskande avslutning..
VINIFIERING:	Första jäsningen på ståltank och andra jäsningen i flaskan.
LAGRING:	10 månader på flaskan.

OM PRODUCENTEN

Bodegas Enguera startades 1999 av familjen Perez-Pardo. Deras vingårdar är belägna i sydvästra delen av Valencia. För tillfället äger de vingårdar som tillsammans har en yta av 160 hektar. Deras grundtanke är att bygga upp ett vineri där de kan producera viner som endast odlas på deras egna vingårdar, från deras egna vinstockar och där de sköter hela vinifieringen själva. Ekologisk certifiering samt CPC (Carbon Proof Certified).

