

# CAVA BRUT RESERVA

Segura Viudas - Cava, Spanien

Mousserende - Macabeo



## Spaniens fornemme mousserende vin

Betegnelsen CAVA blev indført i 1970 og dækker over Spaniens fornemme mousserende vine, fremstillet efter champagnemetoden. Oprindeligt blev disse vine solgt under betegnelsen Champaña, der imidlertid var i konflikt med den franske Champagne.

Langt de fleste CAVA vine produceres i Catalonien, med Penedès som vigtigste område. For at benytte betegnelsen CAVA skal vinene lagres minimum 9 måneder på bundfaldet, ligesom trykket før degorgering skal være minimum 4 atmosfærer.

## Segura Viudas - en af de bedste

Segura Viudas ligger i Spaniens Penedès-område med hovedsæde i en storslået bygning fra det 11. århundrede. De oprindelige bygninger tjente som en udsigtspost, hvor der kunne holdes et vågent øje mod fjendtlige tropper. Gennem årene blev bygningerne modificeret og udbygget og blev med tiden transformeret til et stateligt landsted i romersk - gotisk stil. I 1954 blev ejendommen købt af Segura Viudas familien.

## Segura Viudas Cava Brut Reserva

Brut Reserva fremstilles af 50 % Macabeo, 15 % Xarel-lo og 35 % Parellada og lagres mellem to og tre år inden frigivelsen. I glasset en fremragende CAVA med en lys strågul farve og en raffineret og delikat duft. Smagen er fyldig, tør og med masser af karakter og en fin blød mousse. Perfekt som aperitif, receptionsvin, som gennemgående vin til frokosten eller middagen. Server i høje slanke flûtes ved 7-8 grader.

