

HOLA MZ CAVA BY MÅNS ZELMERLÖW MAGNUM

Efter succén med Hola MZ Cava by Måns Zelmerlöv – nu kommer det STORA vinet i magnumbutelj!

Nummer: 5026006.

Druva: 30% Xarel.Lo, 40% Macabeo, 30% Parellada.

Ursprung: Spanien, D.O. Cava

Årgång: NV

Alkoholhalt: 11,5%

Restsocker: 9,2 g/l

Syra: 3,7 g/l

(1500ml)

Antal
flaskor

/kolli:
6

Karaktär:

Klar ljus, gul färg. Rikligt med ihållande bubblor. Mycket fruktig, ren och intensiv doft med inslag av gröna äpplen, päron, mineral, druvor och citrus. I doften finns även en finstämd rostad och brödig ton som kommer från de 18 månader som Cavan har kontakt med sin jästfällning. Frisk och aptitretande smak med balans. Intensiva fruktiga toner med inslag av gröna äpplen, päron, mineral, druvor och citrus. Riklig mousse med ihållande bubblor.

Serveras med fördel:

Cavan kan avnjutas precis som den är, med eller utan mat, men med fördel serveras som sällskapsdryck eller till rätter av fisk eller skaldjur

Serveringstemperatur:

Serveras vid 5-6 ° C

Total produktion:

Den totala årliga produktionen av DO CAVA är cirka 1 miljon flaskor men varierar varje år beroende på skörd och marknadens behov.

Vingård:

De ekologiska Parellada-druvor kommer från en liten platå uppe i bergen med en minsta höjd på 500 meter över havet som kallas "El Pla de Manlieu.

Jordmån/terroir:

Lerig jord på en bädd av kalksten

Altitud:

500 m.ö.h.

Skördemetod:

Mestadels manuell beskärning

Lagringssätt/Vinmakarmetod:

Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i. Efter att man tillverkat ett stilla basvin tappas det på butelj. För att vinet ska bli mousserande tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de tirage. Flaskan lagras sedan i svala källare där jästen långsamt äter upp sockret och kolsyra bildas. Efter månader och ibland flera års lagring placeras buteljerna i lutande läge med flaskhalsen nedåt. Successivt ökas lutningen till 90° och jästfällningen som samlats i flaskhalsen fryses. Kapsylen lossas och den frysta jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Flaskan toppas upp med nytt vin samt en liten mängd socker, så kallad dosage, och försluts igen. Enligt lag ska en cava legat minst nio månader på sin jästfällning innan degorgering.



Typ av odling:
Ekologisk odling

Om producenten:

Barcelona Brands S.L.

Barcelona Brands S.L. bildades med ambitionen att utmana dryckesindustrin med innovativa premiumkoncept och högkvalitativa viner. Barcelona Brands S.L. är ett relativt ungt företag som inspireras av att skapa, utveckla och distribuera unika produkter i en kategori som, enligt dem själva, tycks att stannat upp i tiden. Hola Cava! är ett av dessa koncept som har satt Barcelona Brands på kartan. Hola Cava! drivs av två belgiska entreprenörer som flyttade till Barcelona för mer än ett decennium sedan med en dröm att odla, skörda och tappa världens bästa ekologiska cava!

Tillsammans med vinmakare Joan Soler, som är känd i regionen, valde de specifika vingårdar och jordbrukare på långvariga kontrakt för att kunna säkerställa en hög kvalitet och goda samarbeten. De flesta av druvorna plockas för hand mitt på dagen för att säkerställa optimal kvalitet och förhindra naturlig oxidation innan de pressas. Sedan 2016 använder vi inga kemikalier i våra vingårdar och minskar användningen av sulfiter till ett absolut minimum. Bra för naturen och bra för mänskligheten! Alla mousserande viner från Hola Cava! är därför ekologiska och veganska.

Barcelona Brands S.L. exporterar cirka 85% av produktionen till cirka 25 marknader i världen.



Fredrik Norell
Regional Sales Manager
+46 72 508 02 52
fredrik@hermanssonco.se

Leo Hansson
Regional Sales Manager
+46 70 299 86 87
leo@hermanssonco.se

Anders Behmer
Account Manager
+46 70 200 84 47
anders@hermanssonco.se