

Technische Fiche

Naam: Cava Orlenne Brut Rosado

Druivensoorten: 100% Garnacha Negra

Producent: Bodegas San Valero

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12%

Serveertemperatuur: 6 °C – 8 °C

Foodpairing:

Zeevruchten

Aperitief

Zalmcarpaccio

Informatie over de producent:

Bodegas San Valero, leider in de regio sinds 1944, heeft de langste geschiedenis in Cariñena en heeft al 75 jaar toegang tot enkele van de belangrijkste wijngaarden van de regio. Het wijnhuis beheert 500 telers die meer dan 4.000 hectare wijngaarden bewerken als actieve leden van de coöperatie, waar 90% van de wijngaarden de faciliteiten van het wijnhuis in de buurt van het dorp Cariñena omringen.



Informatie over de wijn:

Deze zalmroze Cava heeft 9 maanden op de fles gerust en is gemaakt van de Garnacha druif, de belangrijkste druif in de regio om een "Brut Rosado" te maken. Deze Rosé Cava heeft aroma's van rood fruit. In de mond vinden we een gemiddelde dominantie met overwegend rood fruit zoals; aardbeien en frambozen. De Afdronk is kort, fris & fruitig.