



# Serral del Vell Corpinnat Brut Nature

**Årgång** 2016

**Art. nr** 56481

**Pris** 549 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Recaredo

**Ursprung** Penedès, Spanien

**Varukategori** Mousserande viner

**Druvor** Xarel-lo 75%, Macabeu 25%

**Alkoholhalt** 11,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Certifiering** Ekologiskt, Biodynamiskt

**Karaktär** Komplex och nyanserat mousserande vin, med inslag av mogna äpplen, kanderad citrus, brioche, rostade nötter och mineral. Moussen är mjuk och välintegrerad vilket ger en fyllig munkänsla, och den friska, zestiga syran bidrar till vinets längd och intensitet.

**Tillverkning** Druvorna pressades som hela klasar, och de olika druvsorterna fick spontanjäsa separat. Andelen Xarel-lo fick jäsa i ekfat. Efter blend påbörjades den andra jäsningen på flaska under naturkork, och den totala lagringen varade i 58 månader. Degorgeringen gjordes för hand utan att frysa jästpluggen, och ingen dosage tillsattes innan den slutliga korken sattes dit.

**Lagring** Vinet lagrades på flaska i 58 månader innan degorgering.

**Passar till** Serveras till rätter av fisk och skaldjur, gärna grillade.

## Om producenten

Recaredo äger fyrtiosex hektar med vinodlingar i distriktet Alt Penedès utanför Barcelona, och produktionen består i dagsläget uteslutande av de inhemska druvsorterna Xarel:lo, Macabeu, Monastrell och Parellada. Man har även länge arbetat enligt biodynamiska principer, och de var den första producenten i Penedès att få den certifieringen. 2018 valde Recaredo även att lämna DO Cava för att istället ansluta sig till organisationen Corpinnat, då de ansåg att kvalitetsambitionerna här var betydligt mer i linje med hur de själva jobbade.

