

Clos Amador



## Clos Amador Semi Sec Classic

### Omschrijving

Een lichtgele kleur met gouden tinten. Fijne bubbels met fruitige aroma's en zachte smaken van citrus en wit fruit. Deze wijn is lichtzoet tot halfdroog.

### Druivenras(sen)

35% Xarello, 35% Macabeo, 30% Parellada

### Vinificatie

Deze mousserende wijn wordt geproduceerd volgens de methode traditionnelle. De druivensoorten worden apart geplukt en vervolgens onsteeld. Het sap wordt gekoeld naar 14 graden en ondergaat een pneumatische kneuzing op 0.2 bar. Het most wordt voor 55% gescheiden. Fermentatie in roestvrijstalen tanks op een gecontroleerde temperatuur van 16 - 18 graden. Het sap wordt gefilterd en ondergaat een 2e traditionele fermentatie op fles. Minimale rijping van 12 maanden in het droesem.

### Herkomst

De wijngaarden zijn gelegen in Baix Penedès en Central Penedès op een gemiddelde hoogte van 250 meter boven zeeniveau.

### Eettips

De geweldige fruitige aroma's maken deze wijn een ideale begeleider van patisserie, vers fruit en sorbetijs. De wijn is off dry.

### Bijzonderheden

Serveer de wijn op een temperatuur van ongeveer 5 graden. De Cava is niet geschikt om op te leggen en kan het beste gedronken worden binnen 12 maanden na aankoop.

### Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0028633
Wijnsoort:	Mousserend wit
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	11,5
Land:	Spanje
Streek:	Penedès
Appellatie:	DO Cava
Wijnhuis:	Clos Amador