

MAGASINET OM MAT OCH DRYCK FÖR LIVSNJUTARE

# WIN & BAR

VIN SPRIT DRYCKER LIVSSTIL RECEPT • NR 4/2023



**RHÔNE  
LANGUEDOC-ROUSSILLON  
CAVA & CORPINNAT  
SVENSKA DRYCKER  
KRÄFTSKIVA  
GIN**

# CAVA & CORPINNAT

Cava är till volym räknat världens mest exporterade mousserande vin. På senare år har en grupp av producenter brutit sig ut och bildat en egen konstellation. Dessa satsar på kvalitet och ursprung med beteckningen Corpinnat. Det gör att mousserande viner från Spanien tar stora kliv framåt på världsscenen. Antagligen är det bara början.

TEXT FREDRIK SCHELIN FOTO RAPHAEL CAMERON

## CAVA

Spanjorernas välkända mousserande vin, cava, tillverkas precis som champagne enligt den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska. Men till skillnad från champagne behöver inte cava tillverkas i ett specifikt distrikt. Cavaområdena omfattar nästan 65 000 hektar.

Omkring 95 procent av all cava produceras i Katalonien. Här är förutsättningarna optimala. Tillverkningen med den traditionella metoden ger små, eleganta bubblor och en brödig underton.

Att man gör en andra jäsning på flaskan kräver kunskap, manskap, tid och resurser. Jordmånen ska vara kalkrik och det soliga och varma klimatet skänker en generös fruktighet till vinerna. Altitud och svalskande nätter gör att en frisk och balanserad syra bibehålls i vinet.

De traditionella och lokala druvorna xarel-lo, parellada och macabeo har en egen karaktär. Bland de andra tillåtna druvorna, som är godkända vid tillverkning av cava, finns de internationella sorterna chardonnay och pinot noir.

Det innebär att det finns cava i olika stilar, från traditionell till mer internationell smak. Cava har producerats länge. Redan 1872 skapade Joseph Raventós i Fatjó det första mousserande vinet av högre kvalitet i Spanien enligt den metod han lärt sig under sina resor i Champagne. Det var utgångspunkten för cavans utbredning och växande popularitet.

Ordet cava kommer från katalanskan och betyder källargrotta.

### CAVA SKA UPPFYLLA MINST FÖLJANDE REGLER FÖR ATT FÅ KALLAS CAVA:

Vinet ska produceras av minst en av de tillåtna druvorna: macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay, malvoisie, trepat, grenache, monastrell och pinot noir. Druvorna ska odlas i ett så kallat DO (Denominación de Origen). Det finns omkring 160 DO-kommuner utspridda över Spanien. Cava ska vara producerat enligt den traditionella metoden och ligga på sin jästfällning i minst nio månader. Vinet ska hålla en alkoholhalt på 10,8–12,8 volymprocent.

## CORPINNAT

Invånarna i Katalonien tycker som bekant om att gå sin egen väg. Det har vi nyligen fått se inom produktionen av cava. Allt började 2012 när kvalitetsproducenten Raventós i Blanc valde att lämna DO Cava. Då skapade vinhuset en ny klassificering, Conca del riu Anoia, som det är ensamt om.

Detta inspirerade ytterligare några producenter att grunda Corpinnat. Till en början var producenterna kvar i DO Cava men de blev uteslutna 2018. Orsaken var att de inte kom överens med jättarna inom cavaproduktionen. Storleken har betydelse i alla branscher.

I vinindustrin kan de riktigt stora aktörerna lyfta en region, en druva eller en plats och sätta den på kartan och bidra till att namnet når ut till omvärlden. Denna typ av marknadsföring är bra och nödvändig. DO Cava-producenter vill inget hellre än att deras bubblor ska vara på allas läppar. Problemet har varit att bubblorna varit alltför lika. Samtidigt som antalet vinproducenter har minskat inom DO Cava har volymen på produktionen ökat stadigt. Något var tvunget att hända.

I ordet corpinnat hittar vi både ordet hjärta (cor) och stenig (pinnat) som syftar på den steniga jordmånen i Penedès.

### CORPINNAT SKA UPPFYLLA MINST FÖLJANDE REGLER:

Druvorna ska vara lokala och komma från ett specifikt område, som spänner över 22 000 hektar inom DO Penedès. Producenten får köpa druvor, men endast upp till 25 procent. De köpta druvorna ska dessutom kosta minst 0,70 euro per kilo. Druvorna ska vara ekologiskt certifierade och skördas för hand. En Corpinnat måste innehålla minst 90 procent av de lokala druvorna paralleda, xarel-lo, macabeo och malvasia. Druvorna chardonnay, pinot noir och trapet får utgöra högst 10 procent av den slutgiltiga blandningen.

Allt vin ska vinifieras på vineriet och lagras i minst 18 månader på sin jästfällning.



Vinhuset Gramona är en välnomerad producent som har valt att ingå i utbrytargruppen Corpinnat.

**REGLERNA ÄR STRIKTA**, men inte omöjliga att följa. Åtminstone inte för medlemmarna i Corpinnat. För en jätte kan det vara svårare. Vi har sett detta hända förut i vinets värld. Det skakar om. Om så bara för en liten stund, men sedan går det mesta tillbaka till sin vanliga lunk. Att det rör på sig är bra. Förändringar behövs både för konsumenter och producenter.

Hur de mousserande vinerna kommer att utvecklas inom Corpinnat kan bara tiden utvisa. Producenternas kvalitetsanspråk har redan låtit tala om sig. Flera mousserande viner har kommit under den nya beteckningen, till exempel från vinhuset Gramona.

Låt oss skåla för utbrytarna för att producenterna inom Corpinnat tar ett stort steg och vågar gå sin egen väg. Den katalanska vägen.

**TVÅ SPANSKA** kvalitetsproducenter som är särskilt intressanta att följa just nu när det gäller mousserande vin är Gramona, som ingår i Corpinnat, och Raventós i Blanc, pionjär inom cava som numera går sin egen väg utanför huvudfåran inom DO Cava. Allt fler av de båda producenternas mousserande viner kommer

till Sverige genom Systembolagets tillfälliga lanseringar. Det är en spännande utveckling som visar att cava och corpinnat är på gång internationellt, inte minst i Sverige.

**VINHUSET GRAMONA** finner vi i Penedès, som ligger 30 km söder om Barcelona. Hemligheten bakom Gramona är inte bara vinhusets

Det är en spännande utvecklingen som visar att cava och corpinnat är på gång internationellt, inte minst i Sverige.

vingårdar, som lämpar sig utmärkt för att göra bra mousserande vin, utan även husets långa tradition av vinmakning. Gramonas historia sträcker sig tillbaka till 1850, före vinlusens härjningar i Europa.

De kalkrika jordarna lämpar sig väl för bubbel, precis som i Champagne. Jordmånen har dock inte samma struktur som i Champagne. Klimatet skiljer och Penedès har ett varmare medelhavsklimat jämfört med Champagnes kallare inlandsbetonade klimat.

Druvan som dominerar är den lokala xarel-lo med en klon som nästan var bortglömd. Med en förmåga att äldras med grace utgör denna druva ett av grundelementen för ett bra cava-vin. I ungdomen är xarel-lo-vinerna rätt vresiga och inte så inbjudande. Vinet har liknats vid en bångstyrig tonåring som så småningom blommar ut med stor personlighet efter att ha fått mogna på flaskan.

En sak som är intressant med den gröna xarel-lo är druvans antioxidanta förmåga. Det är med andra ord inte bara blå druvor som har denna positiva egenskap.

Den andra stora druvan i Gramonas hägn är macabeu, som ofta används i många spännande stilla viner från Languedoc och norra Spanien. I Rioja kallas samma druva viura och är den vita stoltheten i vinområdet. Macabeus fördel är att vinerna får hög syra men ger en re-



Vinhuset Raventós i Blanc var pionjär inom cava med inspiration från distriktet Champagne.

lativt neutral stil som påminner om vin gjort på chardonnay.

Blandningen xarel-lo och macabeu är en lyckad kombination för mousserande viner som är gjorda för att lagras. Gramona använder inte druvan paralleda, som annars är en vanlig druvan för produktion av cava. Paralleda ger lite obalanserade och klumpiga viner, menar Gramonas vinmakare.

Producentens arbete är strikt kvalitetsmedvetet när det gäller druvorna. All odling sker efter biodynamiska metoder och vinhuset har ett uttalat hållbarhetstänkande. Filosofin känns modern och rätt.

En annan anledning till Gramonas framgång är att vinerna får en lång lagring. Till skillnad mot de flesta andra mousserande vinerna från Spanien lagras vinhusets flaskor länge på jästfällningen.

Förutom lagringen har farfar Gramona, som fortfarande är aktiv, sin egen dosage. Vinhuset har en uråldrig gammal blandning av likör som tillsätts vinet. Endast farfar Gramona känner till det exakta receptet, som han vaktar över som en tiger. Denna dosage ligger i ett

solerasystem som kan jämföras med det som används vid sherrytillverkning. Vinerna får en lättare kick med den söta likören som tillsätts flaskan före sista flasklagringen.

**RAVENTÓS I BLANC** ligger i den lilla orten Sant Sadurn d'Anoia, strax söder om Barcelona. Vi befinner oss i Katalonien, där Barcelona är huvudstad och för att vara mer exakt i regionen Penedès. Raventós framställer även stilla viner, men det är cavan som är i fokus.

Vi har husets grundare Joseph Raventós Fatjo att tacka för att cava skapades. Han experimenterade med spanska viner och ville prova att göra mousserande vin precis som i Champagne. Året var 1872 och där börjar cavans historia.

Firman har varit familjeägd sedan slutet av 1400-talet. Det var däremot först på 1980-talet som huset utvecklades till vad det är idag. I familjens ägor ingår 90 hektar mark och stora delar av ytan är uppodlad med druvor.

Tack vare Raventós långa historia och tillgången till yta har vinhuset flera vinplotter som är uppdelade i fem zoner. Dessa har helt

olika jordmån och klimat. Jorden är fossilrik och består av både kalk och småsten. Genom olikheterna inom plotterna kan huset få fram det bästa ur respektive druvsort.

Producenten fokuserar än idag på macabeu, xarel-lo och parellada, som är de tre huvuddruvorna inom cavaproduktion. För de stilla vinerna används både internationella och inhemska druvor. Firmans signum är torra, strama och mineraldrivna viner.

Det är ingen cava för nybörjare eller för den som gillar lite sötna i sitt bubbel. Detta är seriös och lagringsduglig cava, som gärna avnjutes med mat. Samtliga viner har en låg dosage på 4 till 5 gram per liter. Huset jobbar helt biodynamiskt i vingårdarna.

Det är ingen cava för nybörjare eller för den som gillar lite sötna i sitt bubbel.

VIN&amp;BAR PROVAV

# CAVA & CORPINNAT

DO Cava och utbrytargruppen Corpinnat tar stora steg framåt när det gäller kvalitet. Här har vi provat en rad spännande mousserande viner som visar att spanjorerna verkligen är på gång. En del av vinerna har några år på nacken och vi har med viner i flera olika prislägen i provningen som på flera sätt har gett ett överraskande resultat.

TEXT ANDERS STRÖM &amp; FREDRIK SCHELIN

**V**em hade kunnat ana att lite mogen corpinnat skulle få fem stjärnor och att en så stor del av de provade vinerna skulle få fyra? Det är ett imponerande resultat som för oss är ett tecken på att särskilt corpinnat är hett. Provningen visar också att det kan löna sig att gå upp några hundralappar för att få extraordinär kvalitet. Det gäller både cava och corpinnat.

EXCEPTIONELLT

VIN&amp;BAR ★★★★★

UTMÄRKT

VIN&amp;BAR ★★★★★

BRA

VIN&amp;BAR ★★★★★

OKEJ

VIN&amp;BAR ★★★

ORDINÄRT

VIN&amp;BAR ★



### RECAREDO SERRAL DEL VELL CORPINNAT 2016

Art nr 56481. Pris 499 kr

Recaredo grundades redan 1924 och har varit medlem av Corpinnat sedan 2018. Recaredo är biodynamiskt certifierat och har återgått till att odla enbart de lokala druvorna xarel-lo, macabeu och parellada. Vinet har toner av exotisk frukt, apelsinblomma, vit persika och ett härligt inslag av mineral. Vinet är linjärt i munnen med pigga friska toner för sin ålder på 6 år.

VIN&BAR ★★★★★



### GRAMONA CELLER BATTLE 2010

Art nr 92979. Pris 681 kr

Gramonas historia sträcker sig tillbaka till 1850, före vinlusens härjningar i Europa. Här är husets flaggskepp, en exceptionell cava i många avseenden. Lagrad i över 100 månader på jästfällningen under kork. Vinet har en generös doft med begynnande mognadston, petroleum, bakat bröd, smör, brioche och salta mineraler. Avslut med en aning pigg frukt och tutti frutti med en torr känsla. Vi kan inte tro att vinet är 13 år gammalt!

VIN&BAR ★★★★★



### SABATÉ I COCA RESERVA FAMILIAR 2013

Art nr 94356. Pris 399 kr

Sabaté i Coca har vinmakat sedan 1885. Idag har producenten 40 hektar vingårdsmark där det har identifierats 18 olika jordmåner med över 66 olika växtplatser som vinifieras separat. Vinet har en generös doft med tydliga mognadstoner av torkade äpplen, kakao, kaffe och kex. Smaken har inslag av nybakat levainbröd, smör, kakao och apelsinmarmelad med ett friskt mineraliskt avslut och en skön sälla.

VIN&BAR ★★★★★

### PRIVAT GRAN RESERVA 2018

Privatimport

Vinet har en distinkt och ren doft med inslag av gula äpplen, persika, citrus och gröna örter. Smaken är generöst fruktig och fylld med solvarm citrus, äpple och örter med generös grapefruktbeska i avslutet.

VIN&BAR ★★★★★



### BRUANT BRUT NATURE 2020

Art nr 93994. Pris 239 kr

Vad sägs om en naturligt producerad cava, helt utan tillsatser? Naturligt söt druvmust används istället för dosage och vinet spontanjäser på naturlig jäst. Klassisk cavadoft med inslag av tropisk frukt, tutti frutti och petroleum. Smak av gröna äpplen, lime, rostat bröd med uppfriskande syra i avslutet.

VIN&BAR ★★★★★



### GRAMONA III LUSTROS 2014

Art nr 93467. Pris 360 kr

Vinet har ett skimmer av fräschör, djup frukt och massor av intensitet. Xarel-lo och macabeo i sin finaste form med greppet, sältan, pomeransen, grapefrukten, livfullheten och komplexa, djupa aromer av mocca, rostade hasselnötter och gyllene frukt.

VIN&BAR ★★★★★



### GRAMONA INNOBLE BRUT NATURE

Art nr 56210. Pris 265 kr

Utöver ett ekologiskt certifikat är producenten även biodynamiskt certifierad enligt Demeter. Samtliga 22 hektar vingårdar plogas av hästar, precis som förr i tiden. Vinet har utmärkt balans mellan frukt och fräschör. I smaken finns mogna toner av äpplen och persika kombinerat med unga citrustoner. I eftersmaken finns en fin brödighet, smak av hasselnötter och en liten hint av nougat.

VIN&BAR ★★★★★



### RAVENTÓS I BLANC DE LA FINCA 2018

Art nr 92634. Pris 208 kr

Personligt och biodynamiskt mousserande vin gjort på lokala spanska druvor. Vita vinbär och tranbär, rosa grapefrukt och körsbärskärnor mixas med florala toner och kraftfulla, ihållande bubblor. Generös doft med ton av rökig mineral, nybakat bröd och äpplen. Smak av mineral, citrus, örter och bröd.

VIN&BAR ★★★★★



### RAVENTÓS I BLANC BLANC DE BLANC 2020

Art nr 56372. Pris 189 kr

Vinet har en bra koncentration i frukten, fina krämiga bubblor och läskande smaker av gröna äpplen, citrus och skön rökig sälla i eftersmaken. Tillverkas på ungefär lika delar xarel-lo och macabeo, beroende på årgången, en mindre del parellada och några procent malvasia de sitges.

VIN&BAR ★★★★★



### TERRERS CORPINNAT BRUT NATURE 2017

Art nr 84023. Pris 299 kr

Druvorna till vinet kommer från Recaredos egna vingårdar inom det område kring Barcelona som dedikerats till produktion av Corpinnat. Allt vingårdsarbete utförs ekologiskt och biodynamiskt. Vinet har en klassisk blandning av de lokala druvorna xarel-lo 57%, parellada 37% och macabeu 6%. Inslag av rökiga mineraler, citrus, vit persika, mjölkchoklad, bakat bröd, nyfallet värregn på granit och tropisk gul frukt.

VIN&BAR ★★★★★

### OLIVÉ BATLLORI CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

Art nr 58491. Pris 259 kr

Tydlig doft av cava med inslag tropisk frukt, petroleum och viss blommighet. Smak av citrus, rökiga fat och äpple. Rustikt och ganska kort i smaken.

VIN&BAR ★★★★★



### LLOPART BRUT NATURE RESERVA CORPINNAT 2018

Art nr 74210. Pris 239 kr

Ett av de första brut nature-vinerna som producerats i Spanien med en etikettdesign som dateras ända till 1887. Rent och snyggt vin med inslag av citrus, gröna äpplen och gröna sköna örter.

VIN&BAR ★★★★★



### MAS COMTAL XAREL-LO 2018

Art nr 77386. Pris 179 kr

Välkomna till Mas Comtal som ligger vid foten av Garrafbergen längst österut i Penedès. Här råder medelhavsklimat på en höjd av 350 meter över havet. Vinet är producerat på 85% xarel-lo med en skvätt chardonnay och har en härlig doft av bakat bröd, äppelkompott och citrus. Smaken har inslag av tropisk gul frukt, gula äpplen och citrusmarmelad med grapefruktbeska i avslutet.

VIN&BAR ★★★★★



Ett av de första brut nature-vinerna som producerats i Spanien har en etikettdesign som dateras ända till 1887.



**ALBERT DE VILARNAU  
FERMENTADO EN CASTAÑO  
GRAN RESERVA 2016**

Art nr 50583. Pris 439 kr

Vinet är producerat enbart på xarel-lo, varav 45% har jäst på rostfria ståltankar, medan resten har jäst på fat av kastanj följt av lagring i detsamma i sex månader. Vinet vilar drygt tre år på jästfällningen i flaskan. Här bjuds vi på begynnande mognad med inslag av solvarm citrus, apelsinblomma, grapefruktbeska och gröna örter.

VIN&BAR ★★★★★



**GRAN CLAUSTRO CAVA  
RESERVA BRUT NATURE 2016**

Art nr 56912. Pris 299 kr

När USA:s president Dwight Eisenhower besökte Spanien 1959 fick Pèrelada i uppdrag att välja en cava för mottagningsbanketten. Idén till skapandet av Gran Claustro föddes då. Vinet har härliga inslag av gula äpplen, gråpäron, grön citrus och örter. Ett fruktigt och mineralrikt avslut friskar upp vinet ytterligare.

VIN&BAR ★★★★★



**JOSEP COCA CORPINNAT  
BRUT NATURE 2016**

Art nr 51141. Pris 319 kr

Vinet produceras på de lokala druvorna 50% xarel-lo samt 50% macabeu. Vinet har inslag av gröna citrusfrukter, ananas, nybakat vitt bröd, rökiga mineraler och gröna örter med ett supertorrt avslut.

VIN&BAR ★★★★★

**BATLLORI CAVA BRUT NATURE  
RESERVA**

Art nr 58460. Pris 199 kr

En blandning av 35% macabeo, 35% Xarel-lo och 30% parellada som får vila 24 månader på sin jästfällning i andra jäsningsen på flaska. Vinet har en begynnande mognadston med doft av källare och övermogna äpplen. Smaken är piggare med inslag av citrus, äpple och vitt bröd.

VIN&BAR ★★★★★

**CASTELLROIG SABATÉ I COCA  
CORPINNAT RESERVA BRUT 2018**

Art nr 51174. Pris 237 kr

Vinet har blandats med huvudsakligen lokala druvor men med en fjärdedels touch av char-donnay. Doften har inslag av gröna äpplen, citrus och petroleum. Smaken är gulfruktig med solvarma citrusinslag och ett generöst avslut.

VIN&BAR ★★★★★

**PRIVAT BRUT NATURE RESERVA  
2020**

Art nr 7904. Pris 129 kr

Aptitretare på ekologiska och livfulla druvor, laddade med citrus, rivet limeskal, mineral-sälta och gröna knapriga äpplen. Så rent och så uppfriskande.

VIN&BAR ★★★★★

**VILARNAU BRUT NATURE  
RESERVA 2020**

Art nr 50567. Pris 139 kr

Inbjudande ekologisk cava med krämig gul frukt, pigg citrus och frisk havssälta. Torrt och snyggt i en aptitretande uppstramad stil.

VIN&BAR ★★★★★



**CAVA AURÈLIA BRUT NATURE  
GRAN RESERVA 2018**

Art nr 7923. Pris 159 kr

Aurèlia är ett biodynamiskt producerad cava. Den är ren, fräsch, ung och flörtig. I smaken finns en riktigt fin citruston, gula och gröna äpplen och lite blommighet ackompanjerad av en härlig syra med citronstänk. Eftersmaken ger nyanser och djup till vinet med toner av rostat bröd, hasselnötter och en hint av grapefruktsbeska samt sälta.

VIN&BAR ★★★★★

Inbjudande ekologisk cava med krämig gul frukt, pigg citrus och frisk havssälta.

# SPANSKA BUBBLOR

TEXT OCH VINTIPS FREDRIK SCHELIN OCH JESPER SÄFHOLM



# V

i har bett Jesper Säfholm, Mousserande.se, och Fredrik Schelin, Bestchampagne.se, att ta fram sina bästa bubbel-tips för säsongen. Champagne och annat mousserande vin passar bra året runt. Jesper och Fredrik är två av Sveriges mest populära inspiratörer när det gäller mousserande vin och de gör både fysiska och digitala prov-

ningar med välrenommerade hus i Champagne och producenter från övriga världen.

**DEN HÄR GÅNGEN** bjuder vi på tips på spanskt bubbel, både cava och andra. Mousserande viner från Spanien är underbara på sensommaren. Här tipsar vi om riktigt bra och prisvärda mousserande viner som visar vilken spännvidd det finns i smaker och uttryck idag, utan att priserna behöver dra iväg för mycket.

## JESPERS TIPS:

### PERELADA CAVA STARS BRUT ORGANIC 2020

Art nr 72601. Pris 119 kr



Castillo Perelada ligger i vinområdet Empordà-Costa Brava. Till vinhuset hör även ett karmelitkloster, där munkarna odlade vin redan på 1300-talet. Deras källare används fortfarande för vinlagring. Aromprofilen för denna ekologiska cava följer den klassiska stilen, men det finns ett bakomliggande mer komplext djup som framträder med lite luft och temperatur. Nyanser som äpple, päron, melon och flinta återfinns. Riktigt bra till löjromstoast!

### FREIXENET CORDON NEGRO BRUT

Art nr 7738. Pris 109 kr



Namnet Freixenet härstammar från katalanskans "freixeneda" vilket betyder "en plats där askträ växer". Det var smeknamnet som användes av en av grundarna. Just denna skapelse är lätt att känna igen med sin frostade mörka flaska och sedan 2021 har producenten gått över till att endast använda ekologiska druvor och därmed även lagt till 'Organic' på etiketten. Aromprofilen rör sig mot gult och grönt äpple, päron och citrus, men det finns även en bakomliggande örtighet och mandelton. Jättegod som aperitif!

### ALVARONI CAVA ROSÉ ORGANIC

Art nr 50699. Pris 79 kr



Denna kreation som är gjord på druvan grenache är både ekologisk och veganvänlig. Vinet har lagrats minst 9 månader på jästen. Aromprofilen är initialt mycket diskret, men med stigande temperatur hittas en mängd olika fruktiga och friska aromer. Först är det blodgrape, röda vinbär och rabarber som framträder och sedan även hallon, jordgubbar och örter. Den kommer funka ypperligt till sommarens grill!

## FREDRIKS TIPS:

### RAVENTÓS I BLANC DE NIT 2021

Art nr 56774. Pris 209 kr



Matig och härligt rödbärig med smak av granatäpple, lingon, röda vinbär och en aning rökig mineral. Torr och läskande rosécava i toppklass. Druvblandning: 49% xarel-lo planterad mellan 1974–1990, 34% macabeu planterad mellan 1982–2000, 12% parellada planterad mellan 1969–1989 samt 5% monastrell planterad 1974.

### GRAMONA IMPERIAL 2017

Art nr 926820. TSV 10.11. Pris 224 kr.



Vinet har en utmärkt balans mellan fruktighet och fräschör. I smaken finns lite mogna toner av äpplen och persika kombinerat med unga citruster. I eftersmaken finns en fin brödighet, smak av hasselnötter och en liten hint av nougat. Det här är ett vin fyllt med elegans, komplexitet och stringens. Det är bara att luta sig tillbaka och njuta. Druvblandning: xarel-lo 50%, macabeu 30%, chardonnay 15% och parellada 5%.

### AGUSTI TORELLO MATA KRIPTA 2015

Art nr 51033. Pris 725 kr



Flaskan med utformning som förvånar och imponerar. Druvorna till Kripta kommer från några av de äldsta vingårdarna i Penedès där rankorna är över 60 år gamla. Vinet vilar fem år på sin jästfällning innan dergorgering. Vinet är krämigt med inslag av gula solvarma äpplen, rostade nötter, torkad tropisk gul frukt, mogen citrus och salta mineraler. Druvblandning: macabeu 45%, parellada 35% och xarel-lo 20%.