Gramona III Lustros Brut Nature Gran Reserva



III Lustros är en av de mest långlagrade cavorna som finns på marknaden (72 månader) och som verkligen visar upp det spanska mousserande vinets fulla potential!

ART.NR	93288
TYP	Mousserande vin
PRODUCENT	Gramona
LAND	Spanien
URSPRUNG	Cava
DRUVA	Xarel-lo (70%)Macabeo (30%)
ÅRGÅNG	2016
PASSAR TILL	Aperitif, Fisk, Kalv, Kyckling
MÄRKNING	Eko
STORLEK	750 ml
ALKOHOLHALT	12,5%
ANTAL PER KOLLI	6 flaskor

429 SEK

Karaktär

Stor, mogen och komplex med inslag av röda äpplen, mogen citrus, bröd, vita blommor, nougat, toffee och torkade nötter. Kraftfull mousse men med små bubblor.

Vinifikation

Druvorna kommer från en fyra hektar stor vingård med xarel-lo och en hektar macabeo som växer på kalkrika lerjordar i La Plana. Vinet vilar 72 månader på flaska vilket är mer än dubbel så lång tid som krävs enligt kraven för Gran Reserva. För III Lustros används fortfarande pupitres och all degorgering sker för hand. Gramona III Lustros Brut Nature Gran Reserva: "(...) Smaken är torr, frisk och nötig med lång eftersmak. Otrolig fräschör med lockande toner av mandarin, apelsin, rostade nötter, kola och knäck. Wow!" dinvinguide.se 19 januari 2015 "Gramona III Lustros Gran Reserva 2006, nr 96012. 279 kr. Riktigt läcker Cava, som överlevererar och sopar banan med en hel del champagne. Krämigt och runt, med fin syra och smak av kola, rostade nötter och äpplen." Dinvinguide.se 1 december 2014