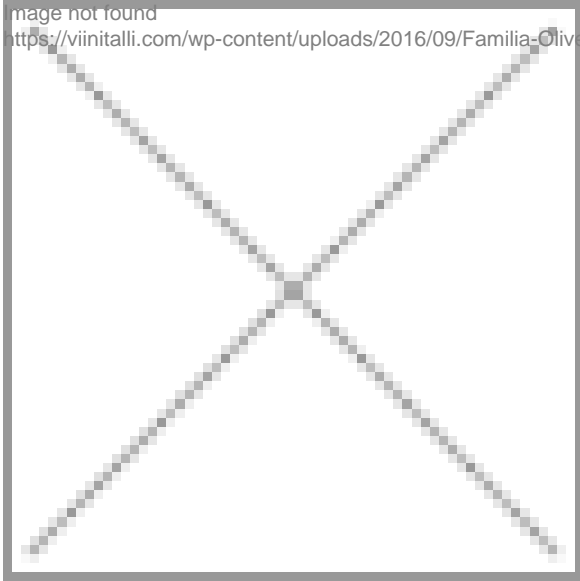


image not found
https://viinitalli.com/wp-content/uploads/2016/09/Familia-Oliveda-Brut



TASTING NOTES

FAMILIA OLIVEDA BRUT JOVE CAVA

DO Cava, Empordà, Espanja.

Oliveda on Josep Oliveda Casanovaksen ja hänen vaimonsa Joana Rigau vuonna 1948 perustama viinitila pienellä ja harvinaisemmalla Empordà DO Cava -alueella. Oliveda on valittu 100 parhaimman espanjalaisen viinitilan joukkoon.

Brut Jove on nuori, raikkaan hedelmäinen cava. Se on tehty perinteisistä cava-rypäleistä (macabeo, xarel-lo, parellada) samppanjamenetelmällä, ja kypsytetty kellarissa 12 kuukauden ajan. Viinissä on kaunis oljenkeltainen väri ja houkuttelevat kuplat, raikasta kukkaisuutta ja hedelmäisyyttä pitkällä loppumaualla.

INFO

TUOTTAJA
Familia Oliveda, Espanja

RYPÄLEET
Macabeo
Xarel-lo
Parellada

PITOISUUDET
Alkoholia 11 %, sokeria 6 g / l.

PAKKAUSKOKO
0,75 litran pullo, 6 ptoa laatikossa.

FOOD & WINE

RUOKASUOSITUS
Aperitiiviksi, juhla juomaksi tai läpi aterian. Perinteinen kuiva cava kilisteltäväksi kaikkiin tilanteisiin ja suomalaisiin suihin.

TARJOILUSUOSITUS
6-8 °C.

SAATAVILLA
CAPTAIN'S MAKASIINI
(UUSIKAUPUNKI)
COCO GRILL (HELSINKI)
LINKOSUO, RATINA (TAMPERE)
PIKKUBISTRO KATTILA (TAMPERE)
RAVINTOLA HEINÄTORI
(TAMPERE)
RAVINTOLA ROUHE
(ÄKÄSLOMPOLO)
RAVINTOLA RUGOSA (HELSINKI)