



Dibón Semi-dry

Spanien, Penedes

Årgång: n/a

Appellation: D.O Cava

Typ: Mousserande vin

Druvor: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Systembolagets artnr: [59968](#)

Producent: Bodegas Pinord S.A., www.pinord.com

Om producenten: År 1942 startade Josep Maria Tetas den nuvarande vingården i Vilafranca del Penedès. Vingården har idag omvandlats till ekologiskt jordbruk, vilket ger vingården högkvalitativa druvor.

Josep Maria Tetas, observerade hur några av hans unga viner spontant gav bort små mängder koldioxid - bubblor precis som franska pétillant eller italienska frizzante viner. Han började undersöka detta och Reynal, det första pärlvinet som någonsin gjordes i Spanien, var resultatet av hans forskning. Framgången var omedelbar. Idag är den fortfarande familjeägd och man har utvidgat med flera vingårdar runt om i Spanien.

Färg: Ljust gul med gröna toner

Doft: Fruktig doft av äpplen och päron

Smak: Frisk fruktigt Cava som passar till festbuffé.

Förpackning: Flaska

Antal/förpackning: 6 eller separat

Volym: 750 ml

Årgång: n/a

Alkohol: 11,8 %

Serveringstemp: 6-7 °C

Restsocker: 2,7 g/l

Syra: 2,9 g/l

Alkohol: 11,8 %

Passar bra till: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Grillad kyckling, vegetariska rätter.

Produktionsmetod: traditionella

Lagring: ca 12 månader på sin jästfällning

