



Copa Sabia Brut
Reserva Emocion



Lysande Cava med intensiv fruktig arom och en läcker mousse!

Copa Sabia Brut Reserva Emocion är en påkostad lysande Cava. Generös och fruktig aperitif och koncentrerat och smakrikt för att passa till lättare rätter. Vinet har legat på jästfällning i mer än 15 månader i vinkällaren i Sant Sadurní d'Anoia.

COPA SABIA
CAVA

Copa Sabia kommer från de centrala Penedès där odlingarna har en genomsnittlig höjd av 250 meter över havet. Området har medelhavsklimat med milda vintrar och varma somrar. Den djupa jorden har en bra lagringsförmåga av vatten. De här egenskaperna i kombination med en måttlig nederbörd som är spridd över hela året, skapar ett perfekt mikroklimat för vinodling och mognadsprocessen på druvorna.

Varje druvsort samlas in separat och jäsningen äger rum i rostfria tankar vid en kontrollerad temperatur mellan 16 - 18 grader och därefter filtreras musten. Den andra jäsningen äger rum i flaskan enligt traditionella metoder (*champagnemetoden*). Vinet lagras på jästfällning under mer än 15 månader i den stora vinkällaren.

Doft och smak

Ljust gulgrön färg med guldgula nyanser. Den täta moussen är lysande med sina små fina bubblor. Doft av citrus och gröna äpplen med toner av mogen vit frukt. Smaken är fräsch och fruktigt elegant med en fin struktur och mogna toner.

Finns även i 20 cl flaska och som rosé.



Producent:	Copa Sabia, Penedès, Spanien
Druvor:	35% Xarel•lo, 35% Macabeo, 30% Parellado
Serveras till:	Perfekt som aperitif, till snacks, salta bakverk eller lättare rätter.
Alkoholhalt:	11,5

**Copa Sabia Brut
Reserva Emocion 75 cl**
Vårt varunummer: **CAVA**
Finns även som:
**Reserva 20 cl – CAVA20
och Rosé 75 cl - CAVAROSE**

Vinet finns hos din restauranggrossist!

[Läs mer på Svenska Vinkompaniets hemsida](#)