Freixenet „ Cordon Negro ” brut Cava de Penedés DO 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava





EAN	8410036009090
Kód produktu	SP080600

Typická černá matná láhev. Suchý sekt (Cava) jehož základem jsou domácí odrůdy 40% Parellada, 35% Macabeo a 25% Xarel-lo. Má světle žlutou barvu s nazelenalými okraji. Jemná, elegantní vůně, klasická pro sekty, které zrají tradiční metodou v láhvi. Objevují se tóny opečeného toastu. Čistá, suchá, svěží a šťavnatá chuť. Tento nejprodávanější sekt na světě představuje ve své kategorii skvělou hodnotu. Podávejte při teplotě 6-7°C. Doporučujeme.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Freixenet „ Cordon Negro ” brut Cava de Penedés DO 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava

Popis

Freixenet je nejslavnějším výrobcem sektu typu Cava ve Španělsku. Dosahuje stejného věhlasu jako největší výrobci v Champagne. Historie vinařství začala v roce 1889, ale s výrobou sektů Cava přišel až v roce 1914 Pedro Ferrer Bosch – syn rodiny „La Freixenada“. Cava je přírodní šumivé víno, které je vyráběno tradiční metodou kvašení v láhvi. V roce 1941 byla na trh uvedena úspěšná značka Freixenet Carta Nevada a v roce 1974 neméně úspěšná varianta Cordon Negro. Pro výrobu jsou používané typické španělské odrůdy Macabeo, Parellada a Xarel-lo. V roce 1960 produkce překročila 1 milion láhví a tak Freixenet začal budovat značku i na exportních trzích. Dnes je Freixenet největším producentem šumivých vín na světě. V roce 2000 byla celková produkce přes 200 milionů láhví, což představuje polovinu produkce šumivých vín ve Španělsku a téměř 80% exportu. Každá 20. prodaná láhev šumivého vína na světě nese na etiketě jméno Freixenet, přesto nikdy neztrácí svůj po staletí známý charakter. Dnes Freixenet nepředstavuje pouze Cava produkci, ale získává respekt i ve výrobě tichých vín. Do skupiny patří vinařství jako Segura Viudas, Morlanda, Vionta, Oroya Sushi Wine, Valbudon a mnoho dalších.

Hlavní parametry

Značka	Freixenet
Druh	šumivé víno
Detail	Cava & španělská obdoba Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Macabeo, Parellada, Xarel·lo
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Katalánsko, Španělsko
Oblast & obec	Penedés
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Ročník	NON Vintage
Zrání	18 měsíců, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Freixenet S.A. Plaza de Joan Sala 2, 08770 Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona, Španělsko