



# Brut Nature Reserva Methode Tradicional 2021

## AT Roca

Utroligt velsmagende mousserende vin fra et af Spaniens allerbedste vinhuse!

Hos AT Roca er man specialister i at skabe fantastiske mousserende vine. Hemmeligheden bag er simpel. Hårdt arbejde og upåklageligt håndværk. Til denne vin plukkes druerne fra vinstokke med en alder på 35 år, og der arbejdes rent og grundigt i markerne uden tilsætning af kunstige sprøjtemidler. Herefter gennemgår vinen samme produktionsmetode, som man kender det fra Champagne i Frankrig. Den såkaldte "Champagnemetode" eller "Mètode Tradicional", hvor vinen efter første gæring får anden gæring i flaske.

Det giver en dejligt cremet mousserende vin med masser af tyngde og kompleksitet. Utrolig frisk med dejlige bobler og noter af grønne æbler, citrusfrugt og hvide blomster. Lang og tør afslutning.

I 2021 er vinen lavet på følgende druer: Macabeo (52%), Xarel.lo (28%) og Parellada (21%).

Brut Reserva er grundstenen i Augusti Torello's nye vingård i Penedès. På grund af en forældet Spansk lovgivning må der ikke stå på Penedès og Cava på en og samme etiket på en flaske mousserende vin. Og det endda selvom, at Penedès faktisk er det sted hvor Cava'en har sin oprindelse! Derfor finder man ikke ordet "Cava" på vinene fra AT Roca. Det var nemlig langt vigtigere for Torello at fortælle verden at vinen kommer fra Penedès. Så på flasken står der blot "Mètode Tradicional"

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Macabeo, Xarello, Parellada