



# Brut Nature Reserva 2022

## AT Roca

Spanske bobler fra øverste hylde - Her får man virkelig meget vin for pengene.

De mousserende vine fra Spanien har det varmere i vækstsæsonen, og derfor bliver de ofte mere tropisk i udtrykket end deres slægtninge fra Frankrig. Det imødekommer man ved at høste tidligere, så syren stadigvæk bevares i druerne.

Her er der så meget naturlig rigdom og frugt i vinen, at man helt har undladt at tilsætte sukker (dosage) til vinen, der derfor fremstår knastør med masser af lækende frugt og syre.

Basisvinen lagres hele 7 måneder i en kombination af ståltanke og store egetræsfade, inden yderligere lagring med gærresterne i flasken i imponerende 20 måneder. Det tilfører en skøn cremet mousse og et flot toastet præg til vinen.

Denne vin er selve grundstenen i Augusti Torello's 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