

# CAVA SEMISECO

(halvtør)

Segura Viudas – Cava, Spanien

Mousserende – Macabeo



## Spaniens fornemme mousserende vin

Betegnelsen CAVA blev indført i 1970 og dækker over Spaniens fornemme mousserende vine, fremstillet efter champagnemetoden. Oprindeligt blev disse vine solgt under betegnelsen Champaña, der imidlertid var i konflikt med den franske Champagne.

Langt de fleste CAVA vine produceres i Catalonien, med Penedès som vigtigste område. For at benytte betegnelsen CAVA skal vinene lagres minimum 9 måneder på bundfaldet, ligesom trykket før degorgering skal være minimum 4 atmosfærer.

## Segura Viudas – en af de bedste

Segura Viudas ligger i Spaniens Penedès-område med hovedsæde i en storslået bygning fra det 11. århundrede. De oprindelige bygninger tjente som en udsigtspost, hvor der kunne holdes et vågent øje mod fjendtlige tropper. Gennem årene blev bygningerne modificeret og udbygget og blev med tiden transformeret til et stateligt landsted i romersk – gotisk stil. I 1954 blev ejendommen købt af Segura Viudas familien.

## Cava Semiseco

Cava Semiseco fremstilles af 60 % Macabeo, 25 % Parellada og 15 % Xarel-lo, og lagres mellem to og tre år inden frigivelsen. Duften byder på liflige toner af citrus, pære og et strejf af kandiseret frugt. Smagen er generøs og cremet, og munder ud i en tilpas frugtig finish. En dejlig mousserende all-round vin, som både egner sig til nippevin og til at servere til retter (gerne krydrede) med fisk og skaldyr.

Den lille vinkælder