



CASTELL D'OR (VILA RODONA)

Castell D Or, Sol De Nit Brut

Castell d'Or

Castell d'Or is een Catalaans wijnproject waarin zestien coöperaties samenwerken, samen goed voor meer dan 2.200 wijnbouwersfamilies. De oorsprong ligt bij historische coöperaties die aan het einde van de negentiende en het begin van de twintigste eeuw werden opgericht. Sinds 2005 bundelt Castell d'Or de kennis van lokale wijnbouwers met moderne vinificatietechnieken. Dankzij wijngaarden verspreid over verschillende delen van Catalonië beschikt het huis over een grote diversiteit aan bodems en microklimaten, met bijzondere aandacht voor lokale druivenrassen en het behoud van de Catalaanse wijntraditie.

Sol de Nit Brut

Sol de Nit Brut is een frisse, licht mousserende witte wijn, samengesteld uit **40% Xarel·lo, 30% Macabeo en 30% Parellada**. De wijn wordt volgens de Charmat-methode geproduceerd, waarbij de tweede gisting plaatsvindt in roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt hij gefilterd en zonder verdere rijping gebotteld, zodat het frisse en fruitige karakter optimaal behouden blijft. De zachte pareling geeft de wijn een bijzonder toegankelijke stijl. In de neus vinden we aroma's van appel en peer, aangevuld met frisse citrus en delicate witte bloemen. In de mond is hij soepel, levendig en verfrissend, met rijp wit fruit, fijne bubbels en een aangenaam fruitige, harmonieuze afdronk. Een veelzijdige bubbel die uitstekend tot zijn recht komt als aperitief, maar ook mooi combineert met tapas en lichte pastagerechten.

Artikelnummer **2608191129**EAN **8437020585842**Alcohol **42 % vol.**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Bubbels
Kleur	Wit
Producent	Castell d'Or (Vila Rodona)
Land	Spanje
Regio	Catalunya
Oorsprongsbenaming	Charmat Method
Druivensoort(en)	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	Op dronk

