

In Situ Cava Extra Brut Reserva Sumarroca

Sumarroca



Cava af egne druer og solidt håndværk

I en tid hvor produktionen af Spaniens mousserende Cava i stigende grad fuldmekaniseres, og hvor vinmageren i kælderen sjældent har den ringeste anelse om, hvem der har dyrket druerne eller hvor de stammer fra, er det en lise for sjæl og gane at stifte bekendtskab med familien Sumarrocas vine. Familien fremstiller udelukkende vin af druer, de selv har dyrket, og deres prisvindende vine oses langt væk af solidt håndværk. Fra årgang 2018 er alle vinene 100% økologiske.

Fadlagring: 15 måneder og dernæst min. 14 mdr. på flaske