**Naturligt vin - en naturlighet hos Alta Alella**

Den 7 juni lanserar vi två fantastiska viner från denna småskaliga och medvetna producent i ett exklusivt parti i utvalda butiker hos Systembolaget.

Alta Alella är familjeprojektet som började för mer än tjugo år sedan. Med

otroligt stort engagemang och respekt för naturen skapar de natur- och ekologiska viner

som finns i menyerna på några av världens bästa restauranger.

**Nr 92342 Cau d'en Genís 2018**

189 kr

Vinet är gjort på ekologiska Pansa Banca-druvor och är lagrat på jästfällningen i 6 månader vilket ger ett fylligt, krämigt och komplext gastrovin.

Denna årgång har fått följande internationella utmärkelser:

*Guia de Vins de Catalunya 2019 – 9,49/10*

*Guía Peñín 2018: 91*

*JancisRobinson.com - Septiembre 2017: 16*

*Anuario de Vinos “El País” 2018: 90/100*

Inköpt antal flaskor: 1 200

**Nr 92345 Capsigrany Cava Brut Nature 2017**

279 kr

Vinet är gjort på druvan Pansa Rosada (Xarel·lo vermell) som har ett lätt rosa skal. Vinet spontanjäses vid en låg temperatur för att sedan få sin andra jäsning på urtypiskt vis genom det kvarvarande naturliga druvsockret. Det är en nyanserad, spännande fruktig och kryddig doft och palett i mycket komplex stil.

Vinet har inte några tillsatta sulfiter och går under benämningen naturvin.

Detta vin har baknd annat fått följande internationella utmärkelser:

*Guia de Vins de Catalunya 2019 - 9,63/10*

*Wine & Spirits Mag. 2017 “Year’s Best Summer Sparklers” - 92/100*

Inköpt antal flaskor: 1 200