

Cava per fermentar sota el mar



El cava es va submergir al mar.

L'Hotel Cala Jóncols, de Roses, i el Celler Oliveda han decidit submergir al mar ampolles de cava "perquè fermenti sota l'aigua". No és la primera vegada que Cala Jóncols intenta submergir cava al mar, "però al principi ens explotaven les ampolles perquè no havíem trobat ni la profunditat idònia ni els taps adequats", expliquen. Cala Jóncols ja havia submergit vi al mar amb Espelt.

I.B.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-11-2013 Pàgina 15

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/696620-cava-per-fermentar-sota-el-mar.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui