Cava La Vuelta



La Vuelta qui signifie le tour, est produit chez Codorniu, la plus ancienne société et aussi la première à avoir élaboré du Cava suivant la méthode traditionnelle.

Origine: Issu de vignobles catalans sur sols calcaires, bénéficiant d'un climat méditerranéen tempéré. Les conditions idéales pour produire des vins mousseux équilibrés et aromatiques.

Encépagement: Parellada, Xarel. Lo, Macabeu

Vinification: Méthode traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille. Vieillissement sur lattes pendant 9 mois pour développer complexité et finesse de la bulle.

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets argentés. Nez de pomme verte, agrumes, brioche et amande. En bouche, la bulle est fine, l'équilibre est sec et rafraîchissant, avec une finale vive et légèrement toastée.

Potentiel de garde: 1 à 2 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, avec des tapas, des croquettes de fromage ou des fruits de mer. Il accompagne aussi très bien un brunch.