Cava La Vuelta



De Vuelta, wat de omloop betekent, wordt geproduceerd door Codorniu, het oudste bedrijf en dus ook het eerste dat Cava maakte volgens de traditionele methode.

Oorsprong: Afkomstig van Catalaanse wijngaarden op kalkrijke bodems met een gematigd mediterraan klimaat. Ideale omstandigheden voor evenwichtige, aromatische mousserende wijnen.

Druiven: Parellada, Xarel. Lo, Macabeu

Vinificatie: Traditionele methode met tweede gisting op fles. Rijping op latten gedurende 9 maanden voor complexiteit en fijne mousse.

Degustatie: Lichtgele kleur met zilveren reflecties. Aroma's van groene appel, citrus, brioche en amandel. In de mond fijne bubbels, droog en verfrissend, met een levendige, licht geroosterde afdronk.

Bewaarpotentieel: 1 tot 2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, bij tapas, kaaskroketten of zeevruchten. Ook heerlijk bij een brunch.