

Cava MVSA, Brut Nature



Deze cava komt uit de prestigieuze regio Penedès en onderscheidt zich door zijn traditionele bereidingswijze, net als de grote champagnes, maar dan met een uniek mediterrane tintje. Hij belichaamt de durf van een compromisloze brut nature, waarin de puurheid van de aroma's van macabeo, xarel·lo en parellada zich zonder kunstgrepen uitdrukt, met een resultaat van zeldzame complexiteit en frisheid.

Oorsprong: Deze cava, afkomstig uit het hart van Catalonië, dankt zijn typische karakter aan de kalkrijke bodems en het mediterrane klimaat van de appellatie Penedès. De koele nachten en zonnige dagen bevorderen een langzame rijping van de druiven, wat zorgt voor een aromatische concentratie en een perfect evenwicht tussen frisheid en rondheid.

Druiven: 40% Xarel·lo, 30% Macabeo en 30% Parellada

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en vervolgens voorzichtig geperst, waarna een eerste gisting plaatsvindt in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (16 °C). De moussvorming vindt plaats in de fles, gevolgd door een rijping van minimaal 12 maanden op de gistresten, volgens de traditionele methode. Na het degorgeren wordt er geen suiker toegevoegd, waardoor het brut nature-karakter behouden blijft.

Degustatie: De bleke kleur met groene schitteringen maakt plaats voor een genereuze neus, gekenmerkt door tonen van groene appel, peer, grapefruit en amandel. In de mond verleidt hij door zijn droge structuur, zijn fijne en aanhoudende schuim en een zuur afdronk die alle finesse van zijn rijping op gistresten onthult.

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, het sublimeert zeevruchten, oesters, mediterrane tapas of gerijpte kazen zoals parmezaan of droge comté. Zijn levendigheid maakt het ook de ideale partner voor sushi of viscarpaccio, terwijl zijn mineraliteit perfect past bij gerechten op basis van gerookte zalm of kaviaar.