

Cava MVSA, Semi Seco



Deze halfdroge cava, afkomstig uit de prestigieuze regio Penedès, belichaamt de perfecte balans tussen zachtheid en frisheid. Zijn fruitige en genereuze profiel, gecombineerd met een levendige zuurgraad, maakt hem tot een ideale keuze voor liefhebbers van heerlijke en toegankelijke bubbels, perfect om gezellige momenten en desserts te begeleiden.

Oorsprong: Deze cava dankt zijn identiteit aan de kalkrijke bodems en het mediterrane klimaat van de appellatie Penedès, ten zuiden van Barcelona. De koele nachten en zonnige dagen bevorderen een langzame rijping van de druiven, wat zorgt voor een optimale aromatische concentratie en een perfect evenwicht tussen zachtheid en levendigheid.

Druiven: 1/3 Macabeo, 1/3 Xarel·lo, 1/3 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 mousserende wijn rijpt in de fles volgens de traditionele methode, gevolgd door een rijping van minimaal 12 maanden op de gist, voor een grotere complexiteit en finesse.

Degustatie: De lichtgele kleur met delicate groene schitteringen maakt plaats voor een intense en fruitige neus, waarin tonen van wijnbloesem, ananas, appel en perzik samenkomen. In de mond verleidt hij door zijn harmonieuze evenwicht, zijn zoete rondheid en een lange, zachte en aanhoudende afdronk, versterkt door een verfrissende zuurgraad.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaat

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief of bij zoete desserts, ijs, rijp fruit of gebak. Door zijn zoetheid en frisheid past hij ook verrassend goed bij blauwe kazen of pittige gerechten, waardoor een gedurfd maar delicaat contrast ontstaat.