

Cava MVSA Brut Rosado



Deze rosé cava uit de Penedès belichaamt de mediterrane frisheid en gezelligheid. Hij wordt gemaakt van lokale druivensoorten en gerijpt volgens de traditionele methode, wat hem tot een sprankelende rosé van zeldzame elegantie maakt, perfect om gezellige momenten en zomerse maaltijden op te vrolijken.

Oorsprong: Deze cava dankt zijn identiteit 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, waardoor hun frisheid en fruitige aroma behouden blijven.

Druiven: Trepát, Garnacha, Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

Vinificatie: De druiven worden met de hand en machinaal geoogst en vervolgens voorzichtig geperst. Na een eerste gisting in roestvrijstalen tanks bij 16 °C vindt de schuimvorming plaats in de fles volgens de traditionele methode, gevolgd door een rijping van 12 maanden op de gist voor meer complexiteit en finesse.

Degustatie: De licht kersenroze kleur met heldere schitteringen onthult een bloemige en fruitige neus, gedomineerd door tonen van verse aardbeien en frambozen. In de mond verleidt hij met zijn levendige aanzet, fijne bubbels en een aanhoudende afdrank, waarin fruitige zoetheid en zuurheid samenkomen.

Bewaarpotentieel: 1-2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past hij perfect bij pizza's, rijstgerechten zoals paella of fruitige desserts. Door zijn frisheid en rondheid is hij ook een verrassende combinatie met sushi of pittige gerechten.