

MVSA Low 8% Vol



Deze innovatieve en verantwoorde cava met een laag alcoholpercentage combineert plezier en matigheid, met respect voor het milieu. Hij wordt gemaakt volgens de Charmat-methode en behoudt de frisheid en finesse van de traditionele druivensoorten uit Penedès, voor een sprankelende ervaring op elk moment van de dag.

Oorsprong: Deze cava ontleent zijn identiteit aan de kalkrijke bodems en het mediterrane klimaat van de Penedès, waar de druivenrassen profiteren van optimale zoninstraling en koele nachten, wat zorgt voor een langzame rijping en een rijk aromatisch palet.

Druiven: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Vinificatie: De druiven worden met de hand en machinaal geoogst en vervolgens voorzichtig geperst. De gisting vindt plaats in gesloten tanks volgens de Charmat-methode, gevolgd door een rijping op de gist gedurende 3 maanden om complexiteit en structuur te verkrijgen. De fles, die 33% lichter is (600 g in plaats van 800 g), weerspiegelt het ecologische engagement van het huis.

Degustatie: De bleke kleur met geelgroene schitteringen onthult een neus die wordt gedomineerd door aroma's van peer, appel en bloemige en citrusachtige tonen. In de mond verleidt hij met zijn aangename aanzet, fijne bubbels en een lange, aanhoudende afdronk, gekenmerkt door een levendige en verfrissende zuurgraad.

Bewaarpotentieel: 1-2 jaar

Combinatie gerechten: Deze veelzijdige wijn past uitstekend bij wit vlees, vis, paella, pizza's, kaasplankjes en tapas. Door zijn evenwichtige profiel is hij ideaal voor ontspannen maaltijden of aperitieven.