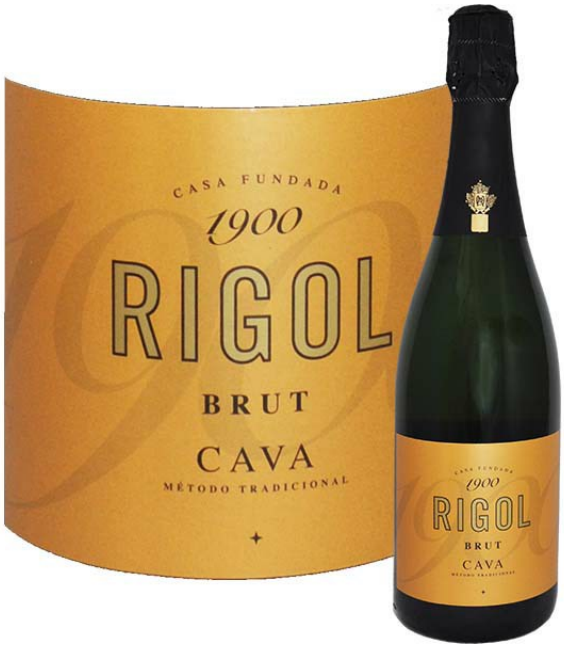
Cava Rigol Brut



Een toegankelijke en verfrissende cava, gemaakt volgens de traditionele methode voor een levendige en fruitige bubbel op elk moment. Perfect om eenvoudige momenten met elegantie en gezelligheid te vieren, combineert hij kwaliteit en traditie tegen een betaalbare prijs.

Oorsprong: Deze cava is afkomstig uit Catalaanse wijngaarden en profiteert van bodems en een mediterraan klimaat die geschikt zijn voor de teelt van traditionele druivensoorten. De kelders, met een constante temperatuur en beschermd tegen licht, garanderen een optimale rijping op de gist gedurende 9 tot 12 maanden.

Druiven: 30% macabeo, 60% xarel-lo, 10% parellada

Vinificatie: Deze cava wordt volgens de traditionele methode gevinifieerd en ondergaat een tweede gisting op fles, gevolgd door een rijping op fijne droesem. Dit proces geeft hem zijn delicate bubbels en evenwichtige aromatische profiel.

Degustatie: Zijn heldere, sprankelende groengele kleur geeft frisse en fruitige aroma's vrij, gedomineerd door de tonen van de druivensoorten macabeo, xarel-lo en parellada. In de mond zorgt de balans tussen zoetheid en zuurgraad voor een frisse, zuivere en dorstlessende mousserende wijn, met fijne en aanhoudende bubbels.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, maar past ook goed bij gerookte gerechten, gekookte of gegrilde vis, mals vlees, rijst en pasta. Koel serveren, tussen 5 en 6 °C.