Mas Copa, Cava Brut

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Mas Copa Brut is gemaakt van de drie authentieke cavadruiven: macabeo of viura (50%), xarel·lo (30%) en parellada (20%). Na de tweede gisting op fles rijpt hij 9 tot 12 maanden op zijn gistcellen (sur lattes). Lichtgeel, met een fijne, levendige mousse. Aroma's van citrus, groene appel, wit fruit en een lichte toets brioche. In de mond elegant en fris, met een fijn fruit en een verfrissende, droge afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 6 à 8° als aperitief, bij tapas, zeevruchten of gefrituurde hapjes.

Regio: Cava is dé mousserende wijn van Spanje. Hij wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle, met een tweede gisting op fles, zoals in Champagne. Het overgrote deel komt uit de Penedès in Catalonië, ten zuidwesten van Barcelona, rond Sant Sadurní d'Anoia, al mag cava ook in enkele andere delen van Spanje worden gemaakt. De klassieke druiven zijn de inheemse macabeo, xarel·lo en parellada. Door het mediterrane klimaat, de bodems en de eigen druivenrassen is cava moeilijk te vergelijken met champagne of crémant: hij heeft een eigen, zonnige en fruitige stijl.

Het wijndomein: Mas Copa wordt gemaakt door de kelders van Santa Mónica, in de Penedès, nabij de gemeente Castellví de la Marca. Daar worden mousserende wijnen gemaakt volgens de traditionele methode, met een tweede gisting op fles, op basis van de klassieke cavadruiven en, voor de rosé, pinot noir en garnacha. Het mediterrane klimaat van de streek is ideaal voor de rijping van deze druivenrassen.

Bewaartijd	1-2 jaar
Domein:	Mas Copa
Land:	Spanje
Regio:	Penedès (Catalonië)
Appellatie:	Cava
Alcoholgehalte:	11,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Macabeo, Parellada, Xarel-Lo