Cava MVSA Brut



Né au cœur de la Penedès, berceau historique du cava, ce brut incarne l'art espagnol de l'effervescence, alliant tradition et modernité. Son assemblage équilibré et son élevage sur lies en font un cava polyvalent, idéal pour célébrer chaque instant avec élégance et fraîcheur.

Origine: Issu de l'appellation Penedès, ce cava puise sa typicité dans les sols calcaires et le climat méditerranéen tempéré par l'influence maritime. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées favorisent une maturation lente des raisins, garantissant concentration aromatique et équilibre parfait.

Encépagement: 34% Macabeo, 33% Xarel·lo, 33% Parellada

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis pressés délicatement avant une première fermentation en cuve inox à 16°C. La prise de mousse s'effectue en bouteille selon la méthode traditionnelle, suivie d'un vieillissement d'au moins 12 mois sur lies, pour une complexité et une finesse accrues.

Dégustation: Sa robe jaune pâle aux reflets verts révèle un nez généreux de melon mûr, de banane et de pomme verte. En bouche, il séduit par son harmonie entre acidité vive et rondeur, avec une finale fruitée et persistante.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, il accompagne aussi à merveille les plats légers comme les poissons grillés, les viandes blanches ou les tapas méditerranéennes. Sa fraîcheur et ses bulles fines en font l'allié idéal des sushis, des fruits de mer ou d'un plateau de charcuterie fine.