

## Cava MVSA Brut Reserva, Bio

---



*Ce cava Reserva Bio incarne l'excellence de la Penedès, alliant tradition et respect de l'environnement. Issu de vignes anciennes cultivées en agriculture biologique, il bénéficie d'un vieillissement prolongé de 24 mois sur lies, révélant une complexité rare et une fraîcheur préservée. Son statut Reserva implique un choix de l'agriculture biologique qui renforce son authenticité et son ancrage dans un terroir préservé, pour un cava d'exception à la fois élégant et responsable.*

**Origine:** Ce cava puise son identité dans les sols calcaires et le climat méditerranéen de l'appellation Penedès. Les vignes, situées en altitude, bénéficient de nuits fraîches et de journées ensoleillées, favorisant une maturation lente et équilibrée des raisins. L'agriculture biologique, sans pesticides ni engrais chimiques, préserve la biodiversité et exalte la pureté des arômes.

**Encépagement:** 30% Xarel·lo, 25% Macabeo, 25% Chardonnay, 20% Parellada.

**Vinification:** Les raisins sont récoltés manuellement et pressés en douceur pour extraire un moût délicat. Après une première fermentation en cuve inox à 16°C, chaque cépage est vinifié séparément. L'assemblage est suivi d'une seconde fermentation en bouteille, puis d'un vieillissement de 24 mois sur lies, selon la méthode traditionnelle. Le dégorgement est réalisé avec une liqueur d'expédition Brut, pour un équilibre parfait.

**Dégustation:** Sa robe jaune paille aux reflets dorés laisse échapper une effervescence fine et constante. Le nez séduit par des arômes de fruits jaunes mûrs (nectarine, pêche), d'agrumes confits, de fleurs blanches et de notes toastées d'amande et de viennoiserie. En bouche, il allie fraîcheur citronnée, rondeur fruitée et une finale longue, salée et minérale.

**Potentiel de garde:** 2-3 ans

**Température de service:** 6-8 °C

**Association mets:** Parfait pour accompagner une cuisine raffinée, il sublime les tartares de thon rouge, les risottos aux cèpes, les plats de lotte à la donostiarra ou les dim sum. Sa complexité et sa fraîcheur en font aussi un allié idéal pour les fromages affinés ou les mets épicés.