Cava MVSA Brut Rosado



Originaire de la Penedès, ce cava rosé incarne la fraîcheur et la convivialité méditerranéennes. Son élaboration à partir de cépages locaux et son élevage selon la méthode traditionnelle en font un rosé pétillant d'une élégance rare, parfait pour égayer les moments de partage et les repas estivaux.

Origine: Ce cava puise son identité dans les sols calcaires et le climat méditerranéen de l'appellation Penedès. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées y favorisent une maturation lente des raisins, préservant leur fraîcheur et leur profil aromatique fruité.

Encépagement: Trepat, Garnacha, Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement et mécaniquement, puis pressés en douceur. Après 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 de 12 mois sur lies pour une complexité et une finesse accrues.

Dégustation: Sa robe rose cerise pâle, aux reflets lumineux, révèle un nez floral et fruité, dominé par des notes de fraise et de framboise fraîches. En bouche, il séduit par son attaque vive, ses bulles fines et une finale persistante, où se mêlent douceur fruitée et fraîcheur acidulée.

Potentiel de garde: 1-2 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne à merveille les pizzas, les plats de riz comme la paella, ou les desserts fruités. Sa fraîcheur et sa rondeur en font aussi un allié surprenant pour les sushis ou les plats épicés.