

MVSA 0.0% Vol



Innovant et audacieux, ce cava sans alcool repousse les limites de l'effervescence en offrant une alternative rafraîchissante et élégante, idéale pour tous les moments de la journée. Issu de la Penedès, il allie la tradition des cépages locaux à une technique moderne de désalcoolisation, pour un résultat fruité, complexe et sans compromis sur le plaisir.

Origine: Ce cava puise son inspiration dans les sols calcaires et le climat méditerranéen de la Penedès, où les cépages traditionnels bénéficient d'un ensoleillement généreux et de nuits fraîches, garantissant une maturation optimale et une palette aromatique riche.

Encépagement: 1/3 Macabeo, 1/3 Xarel·lo, 1/3 Parellada.

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement et mécaniquement, puis subissent une première fermentation en cuve. Le vin est ensuite désalcoolisé par distillation sous vide à basse température, avant d'être gazéifié et mis en bouteille de manière isobare, préservant ainsi ses arômes naturels et sa fraîcheur.

Dégustation: Sa robe jaune pâle, d'une grande limpidité, révèle un nez généreux où se mêlent des arômes de poire, de pomme, de banane et des notes exotiques de mangue et d'ananas. En bouche, il surprend par sa structure imposante, sa fraîcheur et une finale longue, délicate et persistante, évoquant une expérience sensorielle riche et exotique.

Potentiel de garde: 1-2 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Polyvalent, il s'accorde avec tous types de plats, des viandes blanches ou rouges aux poissons et paellas. Parfait pour une dégustation en journée, à l'apéritif ou en accompagnement de plats légers, il se sert idéalement entre 7 et 8°C.