

MVSA Low 8% Vol



Innovant et responsable, ce cava léger en alcool allie plaisir et modération, tout en respectant l'environnement. Élaboré selon la méthode Charmat, il préserve la fraîcheur et la finesse des cépages traditionnels de Penedès, pour une expérience pétillante accessible à tout moment de la journée.

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

Encépagement: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement et mécaniquement, puis pressés en douceur. La fermentation s'effectue en cuve close selon la méthode Charmat, suivie d'un repos sur lies de 3 mois pour apporter complexité et structure. La bouteille, allégée de 33% (600 g au lieu de 800 g), reflète l'engagement écologique de la maison.

Dégustation: Sa robe pâle aux reflets jaune-vert révèle un nez dominé par des arômes de poire, de pomme et de notes florales et citriques. En bouche, il séduit par son attaque agréable, ses bulles fines et une finale longue, persistante, marquée par une acidité vive et rafraîchissante.

Potentiel de garde: 1-2 ans

Association mets: Polyvalent, il accompagne à merveille les viandes blanches, les poissons, les paellas, les pizzas, ainsi que les plateaux de fromages et de tapas. Son profil équilibré en fait un choix idéal pour les repas décontractés ou les apéritifs.