# Cava MVSA Brut




*Deze brut, geboren in het hart van de Penedès, de historische bakermat van de cava, belichaamt de Spaanse kunst van het bruisen en combineert traditie met moderniteit. Zijn evenwichtige assemblage en rijping op gistresten maken hem tot een veelzijdige cava, ideaal om elk moment met elegantie en frisheid te vieren.*

**Oorsprong:** Deze cava uit de appellatie Penedès dankt zijn typische karakter aan de kalkrijke bodems en het mediterrane klimaat dat wordt getemperd door de invloed van de zee. De koele nachten en zonnige dagen bevorderen een langzame rijping van de druiven, wat zorgt voor een aromatische concentratie en een perfect evenwicht.

**Druiven:** 34% Macabeo, 33% Xarel·lo, 33% Parellada

**Vinificatie:** De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en vervolgens voorzichtig geperst, waarna een eerste gisting plaatsvindt in roestvrijstalen tanks bij 16 °C. De mousserende wijn rijpt in de fles volgens de traditionele methode, gevolgd door een rijping van minimaal 12 maanden op de gist, voor meer complexiteit en finesse.

**Degustatie:** De lichtgele kleur met groene schitteringen onthult een genereuze neus van rijpe meloen, banaan en groene appel. In de mond verleidt hij door zijn harmonie tussen levendige zuurgraad en rondheid, met een fruitige en aanhoudende afdronk.

**Bewaarpotentieel:** 2-3 jaar

**Ideale serveertemperatuur:** 6-8 °C

**Combinatie gerechten:** Perfect als aperitief, maar ook heerlijk bij lichte gerechten zoals gegrilde vis, wit vlees of mediterrane tapas. Door zijn frisheid en fijne bubbels past hij perfect bij sushi, zeevruchten of een schaal met fijne vleeswaren.