Cava MVSA Brut Reserva, Bio



Deze Reserva Bio cava belichaamt de uitmuntendheid van de Penedès en combineert traditie met respect voor het milieu. Hij is afkomstig van oude wijngaarden die biologisch worden bewerkt en rijpt 24 maanden op de gist, waardoor hij een zeldzame complexiteit en een bewaard gebleven frisheid krijgt. De status Reserva impliceert een keuze voor biologische landbouw, wat de authenticiteit en de verankering in een beschermd terroir versterkt, voor een uitzonderlijke cava die zowel elegant als verantwoord is.

Oorsprong: eze cava ontleent zijn identiteit aan de kalkrijke bodems en het mediterrane klimaat van de appellatie Penedès. De wijngaarden, gelegen op hoogte, profiteren van koele nachten en zonnige dagen, wat een langzame en evenwichtige rijping van de druiven bevordert. De biologische landbouw, zonder pesticiden of chemische meststoffen, behoudt de biodiversiteit en benadrukt de puurheid van de aroma's.

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

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en voorzichtig geperst om een delicate most te verkrijgen. Na een eerste gisting in roestvrijstalen tanks bij 16 °C wordt elke druivensoort apart gevinifieerd. Na de assemblage volgt een tweede gisting op fles, gevolgd door een rijping van 24 maanden op de gist, volgens de traditionele methode. Het degorgeren gebeurt met een Brut-expeditie-likeur, voor een perfect evenwicht.

Degustatie: De strogele kleur met gouden schitteringen laat een fijne en constante bruisendheid zien. De neus verleidt met aroma's van rijp geel fruit (nectarine, perzik), gekonfijte citrusvruchten, witte bloemen en geroosterde tonen van amandel en gebak. In de mond combineert hij citroenachtige frisheid, fruitige rondheid en een lange, zoute en minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij verfijnde gerechten, het sublimeert tartaar van rode tonijn, risotto met eekhoorntjesbrood, zeeduivel à la donostiarra of dim sum. Door zijn complexiteit en frisheid past het ook uitstekend bij gerijpte kazen of pittige gerechten.