

MVSA 0.0% Vol



Deze innovatieve en gedurfde alcoholvrije cava verlegt de grenzen van bruisendheid en biedt een verfrissend en elegant alternatief, ideaal voor elk moment van de dag. Hij komt uit de Penedès en combineert de traditie van lokale druivensoorten met een moderne techniek voor het verwijderen van alcohol, wat resulteert in een fruitige, complexe smaak zonder concessies te doen aan het plezier.

Oorsprong: Deze cava is geïnspireerd op de kalkrijke bodems en het mediterrane klimaat van de Penedès, waar de traditionele druivensoorten profiteren van veel zon en koele nachten, wat zorgt voor een optimale rijping en een rijk aromatisch palet.

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

Vinificatie: De druiven worden met de hand en machinaal geoogst en ondergaan vervolgens een eerste gisting in tanks. De wijn wordt vervolgens door middel van vacuümdistillatie bij lage temperatuur ontdaan van alcohol, waarna hij wordt gegaseerd en op isobare wijze gebotteld, waardoor zijn natuurlijke aroma's en frisheid behouden blijven.

Degustatie: De heldere, lichtgele kleur onthult een genereuze neus met aroma's van peer, appel, banaan en exotische tonen van mango en ananas. In de mond verrast hij met zijn imposante structuur, zijn frisheid en een lange, delicate en aanhoudende afdronk, die een rijke en exotische zintuiglijke ervaring oproept.

Bewaarpotentieel: 1-2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Deze veelzijdige wijn past bij alle soorten gerechten, van wit en rood vlees tot vis en paella. Perfect om overdag te drinken, als aperitief of bij lichte gerechten. Serveer hem bij een temperatuur tussen 7 en 8 °C.