Cava MVSA, Special Edition



Deze wijn viert de magie van de feestdagen met een gelimiteerde editie, versierd met een origineel kunstwerk van Marylène Madou, waarin kunst en de elegantie van de cava samenkomen. Haar poëtische wereld, geïnspireerd door licht, hoop en jeugdherinneringen, maakt er veel meer van dan alleen een feestelijke cuvée: het is een echt verzamelobject.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig van de wijngaarden van de D.O. Cava-appellatie, die voornamelijk in Catalonië liggen, zoals ook bij deze wijn het geval is. Het mediterrane klimaat, getemperd door continentale invloeden, in combinatie met goed doorlatende kalkrijke bodems, bevordert een geleidelijke rijping van de druiven en zorgt voor een mooie aromatische frisheid, die essentieel is voor het evenwicht van hoogwaardige mousserende wijnen.

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

Vinificatie: Deze wijn wordt gemaakt van druiven die met de hand en machinaal worden geoogst, afhankelijk van het optimale rijpingsstadium van elke druivensoort. De eerste gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 16 °C, waarna de tweede gisting volgens de traditionele methode in de fles plaatsvindt. De rijping op de gistresten duurt 12 maanden in de fles, wat zorgt voor fijne bubbels en aromatische complexiteit.

Degustatie: Deze wijn heeft een lichtgele kleur met gouden schitteringen en fijne bubbels. In de neus komen expressieve aroma's van appel, peer, perzik en abrikoos naar voren, aangevuld met delicate tonen van geel fruit. De smaak is fris en harmonieus, gedragen door een mooie levendigheid, en mondt uit in een elegante en fruitige afdronk.

Bewaarpotentieel: 2 tot drie jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij feestelijke aperitieven, gegrilde vis, zeevruchten, gevogelte en subtiel bereid wit vlees.