

M.V. Maset Cava Brut Reserva



Land	Spanien
Region	Katalonien
Distrikt	Penedès
Druva	Macabeo, Parellada, Xarel-lo
Årgång	M.V.
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Cava Brut Reserva görs på en druvblandning bestående av de inhemska spanska druvorna Macabeo, Xarel-lo och Parellada.

Efter skörden genomgår vinet den Methode Traditionelle som är den traditionella metoden för att framställa mousserande viner i Champagne, och cava. Vinet lagras därefter 24 månader på jästfällningen.

Den långa lagringen på jästfällningen ger cavan en komplex fruktighet och lång friskhet, som gör att den passar både till fiskrätter och lättare kycklingrätter, samt till matiga sallader i sommarsolen. Drick den gärna redan nu och inom tre år.

Maset



Maset har producerat vin i Penedès i Katalonien ända sedan 1770-talet, och idag producerar man en mängd olika viner.

Masets vingårdar är helt ekologiskt kultiverade och all cava framställs enligt den traditionella champagne-metoden och med stor respekt för den lokala traditionen.