

M.V. Maset Cava Brut Rosé



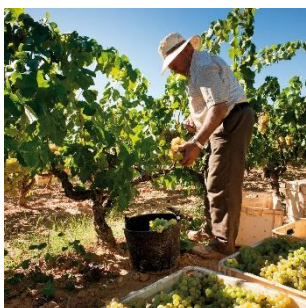
Land	Spanien
Region	Katalonien
Distrikt	Penedès
Druva	Grenache, Trepat
Årgång	M.V.
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Cava Brut Rosé görs på en druvblandning bestående av Grenache och den inhemska spanska druvan Trepat. Dessa blå druvor ger den lätt ljusrosa färgen, och även den runda kroppen, till denna rosécava.

Efter skörden genomgår vinet den Methode Traditionelle som är den traditionella metoden för att framställa mousserande viner i Champagne, och cava. Vinet lagras därefter 12 månader på jästfällningen.

Denna torra och fruktiga cava passar utmärkt till lättare sallader och framförallt skaldjur. 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.