

M.V. Maset Cava Brut Tradition



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

Cava Brut Tradition 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 12 månader på jästfällningen.

Cava Brut Tradition har en ljus gröngul färg och små bubblor. Doften är fruktig med toner av päron, gröna äpplen och frisk citrus. Den har även en lite rökig ton. Smaken är mycket torr och fruktig, med inslag av gröna äpplen och lätt grapefruktbeska, och med en frisk syra.

Denna torra och fruktiga cava passar perfekt som en fördrink i solen. 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