



## Mas Kalida Cava Brut Reserva



### Algemeen

In tegenstelling tot de zee van goedkope cava die alom tegenwoordig is, heeft deze cava karakter, eigenheid en body. Hij is gemaakt van de klassieke cava-druivenrassen Xarello, Parellada en Macabeo, welke zorgvuldig geselecteerd worden. Dit geeft deze mousserende wijn een mooie en echt volle structuur. Bovendien is dit product van het type reserva, wat betekent dat hij 18 maanden heeft gerijpt op zijn droesem, wat duidelijk in de geur en smaak naar bovenkomt. Deze mousserende wijn heeft een tweede gisting op fles gehad en wordt dus vervaardigd volgens de méthode traditionnelle. Tel deze twee aspecten bij elkaar en voeg daarbij een erg getalenteerde wijnmaakster en je bekomt een schuimwijn met een bijzondere eigenheid.

### Soort

Parelend Brut

### Druif

Macabeo, Parellada, Xarello

### Land

Spanje

### Regio

Catalunië

### Jaargang

0

### Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

### Vatrijping

18 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Licht intens goudgeel met groene schijn. Elegante, fijne bubbels vormen een perfecte rozenkrans aan het oppervlak.

### Geur

Complexe aroma's van wit steenfruit, appel, ... met houttoetsen.  
Fris, goed gebalanceerd en elegant in combinatie met een uitstekende finale.

### Smaak

Deze cava is mondvullend, rond en heel goed gestructureerd, van het droge type "Brut", maar toch met een rijke en rijpe afdronk.

### Gastronomie

Super als aperitief, maar ook bij schaal- of schelpdieren, zeevruchten, koude visgerechten, ...



## Lekker bij

Aperitief, Gevogelte, Koude visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren

## Alcoholgehalte

11.50 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

2 jaar