



Mastinell Cava Brut Real Gran Reserva

Algemeen

Mastinell is een wijndomein gelegen in het hart van de DO Penedès, meer bepaald in Villafranca del Penedès. Dit dorpje ligt op 15km van Sant Sadurn d'Anoia het episch centrum van 'de' Spaanse mousserende wijn bij uitstek, Cava.

Mastinell is een familiaal domein waar traditie en ambacht hoog in het vaandel worden gedragen. Dit resulteert in een topkwaliteit die reeds meerdere kenners ontdekt hebben. Niet in het minst prinses Cristina, zus van de huidige koning Felipe van Spanje. Zij heeft voor haar huwelijk een blinde degustatie georganiseerd waaruit de Cava Brut Reserva van Mastinell afgetekend als winnaar uit de bus kwam. Het resultaat was dat Mastinell hun cava mocht leveren voor de koninklijke bruiloft van Prinses Cristina met goedkeuring van diverse Spaanse topsommeliers. Bevestigingen van hun uitzonderlijke kwaliteit bleven niet uit en in 2008 mocht Mastinell als officiële leverancier van het Spaans Olympisch team aantreden.

De exceptionele kwaliteit komt niet zomaar uit de lucht vallen. Het begint reeds bij de manuele selectie in de wijngaard, waarna de druiven zacht geperst worden en men enkel de eerste persing (cuvée) voor hun cava's gebruikt. Voor de blend valt men terug op een klassieke mix van Parellada, Macabeo en Xarel-Lo. De tweede gisting gaat uiteraard door op de fles (méthode champenoise), nadien laat men de wijn gedurende maar liefst 48 maanden op de dode gistcellen rijpen. Daardoor bekomt deze cava het status Gran Reserva (eigenlijk super Gran reserva want hoeft maar 30 maanden te rijpen voor Gran Reserva). Deze extra rijping zorgt voor extra complexiteit in geur en smaak. Karakter en eigenheid zijn sleutelwoorden voor deze parelende wijn. Dit alles zorgt voor een koninklijke cava zonder weerga.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Kalk, Klei, Schilfersteen, Stenen

Druif

Macabeo, Parellada, Xarello

Land

Spanje

Regio

Catalunië

Jaargang

2011

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionelle)

Vatrijping

48 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Elegante, zeer fijne bellen die een perfecte corona vormen aan het oppervlak.



Geur

Complexe, zeer aromatische wijn met rijp fruit (golden appel, ...), toast-toetsen en impressies van noten. De lactische waarnemingen zorgen voor een rond, vet karakter. Daarnaast ook een zekere kruidigheid met frisse indrukken (munt). Zelfs mineraliteit is nooit ver weg, dit uiteraard met dank aan de ondergrond.

Smaak

Elegante, evenwichtige en vooral karaktervolle cava met een volle, levendige body maar tegelijkertijd de nodige finesse. De bubbels zorgen voor een mooie verfrissende toets in de mond gecombineerd met een lange en rijpe afdronk. Dit zorgt dit voor een mousserende wijn om van te genieten en die blijft hangen.

Gastronomie

Super als complexe maar frisse aperitief. Deze mousserende wijn heeft geen probleem met kleine gerechten, ook koude (schaal-of schelpdieren) of warme visgerechten zeggen geen nee tegen deze verfrissende wijn.

Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- Gold Medal Concours Mondial Bruxelles 2021.
- Officiële Cava voor het huwelijk van Prinses Cristina (zus van de Spaanse koning Felipe).
- Officiële cava voor het Spaans Olympisch team in Beijing.
- Mundus Vini Gold Medal.

Minimaal bewaarpotentieel

12 jaar