



## Mastinell Cava Brut Nature 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 Parelada, Macabeo en Xarel-Lo. De tweede gisting gaat uiteraard door op de fles (méthode champenoise), nadien laat men de wijn gedurende minimum 96 maanden op de dode gistcellen rijpen. Daardoor bekomt deze cava het status Gran Reserva. Deze extra rijping zorgt voor extra complexiteit in geur en smaak. Karakter en eigenheid zijn sleutelwoorden voor deze parelende wijn. Deze Gran Reserva wordt enkel met 1 Vintage gemaakt en er worden geen suikers toegevoegd (enkel 2g natuurlijke suikers) met als resultaat een elegante en toch complexe mousserende wijn.

### Soort

Parelend Brut nature

### Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Kalk, Klei, Schilfersteen, Stenen

### Druif

Macabeo, Parelada, Xarello

### Land

Spanje

### Regio

Catalunië

### Jaargang

2014

### Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

### Vatrijping

96 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Licht intens goudgeel.

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

### Geur

De extra rijping zorgt voor een complexe wijn met rijp fruit (appel, exotisch fruit, ...), maar ook verfrissende citrus-toetsen, toast, brioche-brood, noten en licht gerookte impressies. De lactische waarnemingen zorgen voor een rond karakter. Ook kruidige indrukken en zelfs munt kan men detecteren. Ook hier is de mineraliteit 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 en frisheid. De niet toegevoegde suikers (Brut Nature) zorgen niet voor een leemte en het eventuele gemis wordt ruimschoots goedge maakt door de aanwezigheid van rijp fruitaroma's. De bubbels zorgen dan weer voor een mooie verfrissende toets in de mond gecombineerd met een lange en rijpe afdrank. Dit zorgt dit voor een mousserende wijn om van te genieten en die menig champagne-huis het schaamrood op de wangen bezorgt.

### 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, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Rundsvlees, Schaaldieren, Schelpdieren, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

### Alcoholgehalte

12.00 %

### Inhoud

750.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Kurk

### Medailles en onderscheidingen

- James Suckling (93/100)
- Bronze Medal. Internacional Wine and Spirit (2013)
- Medalla de Bronce. Decanter (2013)
- Silver Medal. International Wine and Spirit Competition (2012)
- Recommendation Medal. International Wine Challenge (2012)



- De Brut Reserva was de officiële Cava voor het huwelijk van Prinses Cristina (zus van de Spaanse koning Felipe).

**Minimaal bewaarpotentieel**

15 jaar

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.