



## Cava Vita Vivet Brut Seleccio

### Algemeen

Celler Jan Vidal is een referentie in de streek van Penedès. Het is een familiedomein waar kwaliteit hoog in het vaandel wordt gedragen. De wijngaarden situeren zich tussen Alt Penedès en Baix Penedès.

De invloed van de Middellandse zee en de bergen zorgt voor een ideale setting naar wijngaarden toe. Het mediterraans klimaat gecombineerd met de frisheid van de zee en bergen zorgt voor de perfecte factoren om kwaliteitswijn/cava te maken. De beste druiven worden geselecteerd om een constante kwaliteit te garanderen.

De Vita Vivet is een blend van Xarello, Macabeo en Parellada. De cava rijpt gedurende 12 maanden sur lattes, dit geeft hem reeds een voorsprong op andere cava's die standaard 9 maanden moet rijpen. Dit zorgt ook voor iets meer complexiteit en structuur in neus en mond.

### Soort

Parelend Brut

### Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Kalk, Klei, Stenen

### Druif

Macabeo, Parellada, Xarello

### Land

Spanje

### Regio

Catalunië

### Jaargang

0

### Rijping

Flesrijping (Méthode  
traditionelle)

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens goudgeel.

### Geur

In de neus lactische toetsen, noten, toast en rijp exotisch fruit.

### Smaak

In de mond evenwichtig, de nodige frisheid en mooie afdrank.

### Gastronomie



Lekker als aperitief maar ook bij kleine gerechtjes/hapjes is er voldoende stevigheid om deze van antwoord te dienen.

**Lekker bij**

Aperitief, Charcuterie, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren

**Alcoholgehalte**

11.50 %

**Inhoud**

750.00 ml/stuk

**Sluiting fles**

Kurk

**Minimaal bewaarpotentieel**

3 jaar