



Mastinell Cava Extra Brut Gran Reserva Cristina

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 Sadurni 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 Cristina Gran Reserva werd geproduceerd ter ere van het Huwelijk van prinses Cristina waar de Brut Reserva werd geserveerd.

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, aangevuld met Chardonnay. 20% van de wijn laat men fermenteren op eiken vaten. 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 is een extra brut met maximum 6g toegevoegde suikers. Dit heeft als resultaat een elegante en toch complexe mousserende wijn. De houtlagering zorgt voor een extra dimensie. Deze cava is naast biologisch ook vegan-friendly.

Soort

Pareland Extra Brut

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Kalk, Klei, Schilfersteen, Stenen

Druif

Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarello

Land

Spanje

Regio

Catalunië

Jaargang

2009

Rijping

Oude vaten

Cépage/Assemblage

Assemblage

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - 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.



Kleur

Intens goudgeel met elegante persistente en fijne bubbels.

Geur

De extra rijping en houtlagering zorgen voor een complexe wijn met rijp fruit (appel, exotisch fruit, ...), maar ook verfrissende citrus-toetsen, toast, brioche-brood, noten, vanille, lichte houtaroma's en gerookte impressies. De lactische waarnemingen zorgen voor een rond en evenwichtig karakter. Ook kruidige indrukken en zelfs munt kan men detecteren. 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 en frisheid. De beperkte suikers (Extra Brut) zorgen niet voor een leemte en het eventuele gemis wordt ruimschoots goedge maakt door de aanwezigheid van rijpe fruitaroma's. De houtlagering zorgt ook in de smaak voor een extra dimensie van aroma's maar ook meer rondheid en uiteraard een langere afdronk. De bubbels zorgen dan weer voor een mooie verfrissende toets in de mond.

Gastronomie

Perfect als complexe met verschillende hapjes zal deze cava zijn mannetje staan. Daarnaast heeft deze cava ook geen probleem met kleine gerechten, ook koude (schaal-of schelpdieren) of warme visgerechten zeggen geen nee zelfs gevogelte kan harmonieus samengaan met deze cava.

Lekker bij

Aperitief, Gevogelte, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

15 jaar