



CAVA VINA ADELAIDA

BRUT

MÉTODO TRADICIONAL



Appellation : DO. CAVA Espagne

Alcool : 11,5 % vol

Cépage(s) : Chardonnay 70% - Macabéo 20% - Parellada 10%

Contenance : 75 cl

PRESENTATION :

Ce cava provient d'une entreprise familiale fondée en 1943 !

Le cava est produit selon la méthode traditionnelle et, bien que cette méthode soit l'une des plus coûteuses et des plus longues, c'est elle qui permet d'obtenir des vins mousseux complexes de grande qualité, au caractère et à la fraîcheur étonnants. Selon cette méthode, le moût de raisin subit 2 fermentations.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Cristalline et brillante , de fines bulles s'élèvent pour former une jolie couronne en surface .

Nez : Le nez est fin et délicat, les arômes de fruits exotiques (Chardonnay) sont très présents.

Bouche : Rafrachissante, bien équilibrée, dotée d'une excellente acidité , un remarquable fruité , le tout accompagné par des bulles persistantes .

Suggestions gourmandes :

La polyvalence de ce Cava est impressionnante que se soit à l'apéritif ou servi avec la gastronomie locale et mondiale.

" Les confessions de notre sommelier ":

Un assemblage judicieux pour un cava harmonieux !

Il ne s'agit pas de n'importe quel Cava , celui -ci est principalement à base de chardonnay. C'est tout simplement magique.


Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be