



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Mas Pere Reserva Brut Cava DO

ESPAGNE • CATALOGNE, CAVA DO

CARACTÉRISTIQUES



CÉPAGE(S)

40% Macabeo, 40% Xarel-Lo
et 20% Parellada

FORMAT

750 ml

ALCOOL

11.5%

TYPE DE PRODUIT

Champagne et mousseux

TAUX DE SUCRE

8 g/L

PRODUCTEUR

Mas Pere



HISTOIRE

MAS PERE Reserva Brut est le choix idéal pour un rendez-vous annuel avec des amis proches et en famille : une réserve traditionnelle à ne pas manquer pour un anniversaire, une fête locale avec des feux d'artifice et musique traditionnelle, le Carnaval ou Halloween...

VINIFICATION

Après avoir été récoltés à la main, les raisins des trois variétés sont égrappés et refroidis séparément à une température de 14°C avant le pressurage pneumatique. Le moût est ensuite séparé et la fermentation est effectuée en cuves d'acier inoxydable à une température contrôlée entre 16 et 18°C. Après un délicat mélange des trois variétés, une douce clarification est effectuée suivi par la stabilisation et la filtration finale. La seconde fermentation a lieu en bouteille, suivant la méthode traditionnelle, avec un vieillissement sur lies pour un minimum de 18 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Macabeo apporte finesse et fraîcheur, le Xarel-lo confère corps et structure tandis que le Parellada ajoute sa touche parfumée. Couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Arômes de noix séchées, de jasmin avec une touche de miel. En bouche il est complexe et bien équilibré.

ACCORDS METS ET VINS

Excellent apéritif, il accompagne également à merveille les tapas, les pâtes, les poissons grillés et le calmar.

Température de service: 6-7°C