



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Mirame Cava DO

ESPAGNE • CATALOGNE, CAVA DO

CARACTÉRISTIQUES



CÉPAGE(S)

35% Macabeo, 35% Xarel-Lo
et 30% Parellada

FORMAT

750 ml

ALCOOL

11.5%

TYPE DE PRODUIT

Champagne et mousseux

TAUX DE SUCRE

8 g/L

PRODUCTEUR

Mirame



VINIFICATION

Après avoir été récoltés à la main, les raisins des trois variétés sont éraflés et refroidis séparément à une température de 14°C avant le pressurage pneumatique. 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 12 mois.

ACCORDS METS ET VINS

La mousse dynamique, la fraîcheur et les élégants arômes de fruits blancs, font de Mirame un apéritif idéal. Il accompagne à merveille tous les types d'entrées et est le compagnon idéal des fruits de mer, des tartes salées et des salades.
Température de service: 6-7°C