CORDIER

MVSA ICE - SECO



Wijnhuis: MVSA
Land: Spanje
Streek: D.O Penedès
Druivenras: Macabeo, Xarel-Lo, Parellada
Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

KLEUR: Goud van kleur met heldere reflecties. GEUR: Elegante cava met frisse florale toetsen gecombineerd met wit fruit, groene appel en aangename citrustonen. SMAAK: Deze heerlijke seco cava is romig en heeft een volle body om de koelte van het ijs in evenwicht te houden zodat de smaak van de cava niet wordt verdund. Een goede zuurgraad die levendigheid en frisheid geeft. De afdronk is zacht, lang en fruitig.

LEKKER BIJ

Best geserveerd 'on the rocks'. Probeer deze cava ook eens met muntblaadjes, limoen, grapefruit of (bevroren) rood fruit zoals aardbeien en frambozen. Kan alleen geserveerd worden als aperitief of combineert goed met tapas, salades of pittige gerechten.

SCHENKEN OP

8-10°C

ALCOHOLGEHALTE

11,5 % vol.

OOGST: Manueel en mechanisch. Macabeo: 1e week van september. Xarel-lo: 2de en 3de week van september. Parellada: 1e week van oktober. FERMENTATIE: 1e gisting in roestvrijstalen thermo-gereguleerde kuipen bij een temperatuur van 14-160C. Tweede gisting in de fles volgens de traditionele methode. RIJPING: Een rijping van gemiddeld 12 maanden in de fles. FLES TYPE: Standaard groene cava 750 ml