



MVSA - BRUT LOW ALCOHOL 8,5%



Wijnhuis: MVSA

Land: Spanje

Streek: D.O Penedès

Druivenras: Macabeo/Xarel-lo/Parellada

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Visuele kenmerken: de mousserende wijn presenteert zich helder en bleek, met geelgroene tinten die zijn jeugdigheid en frisheid weerspiegelen. Aroma's: in de neus een aangename intensiteit met tonen van wit fruit zoals peer en appel. Het frisse karakter van de wijn wordt gecombineerd met florale toetsen en citrustonen, wat zorgt voor een evenwichtige en aantrekkelijke aromatische ervaring. Smaak: In de mond wordt de MVSA 8,5% gekenmerkt door zijn fijne bubbels en aangename aanzet. Tonen van wit fruit en citrus worden waargenomen, ondersteund door levendige en frisse zuren. De afdronk is lang en smaakvol en laat een blijvende indruk achter.

Oogst: de druivenoogst wordt uitgevoerd met een combinatie van handmatige en mechanische methoden. Macabeo wordt begin september geoogst, gevolgd door Xarel-lo midden september en Parellada begin oktober. Fermentatieproces: fermentatie vindt plaats volgens de Charmat-methode. Rijping: de wijn rust 3 maanden op zijn gistcellen (lie) in de tank.

LEKKER BIJ

Deze mousserende wijn is ideaal in combinatie met een brede waaier aan gerechten, zoals wit vlees, vis, paella's of pizza's. Hij past ook goed bij kazen en tapas, waardoor het een veelzijdige keuze is voor verschillende maaltijden.

ALCOHOLGEHALTE

8.5%