

Vinaioli

Montcadi Brut DO Cava Método Tradicional



Sant Sadurní d'Anoia, een klein stadje met 12.500 inwoners 50 km landinwaarts van Barcelona (**Penedés**), wordt wel eens het hart van de Cava genoemd, niet in het minst omwille van de twee grote producenten Codorníu en Freixenet. Montcadi wordt er geproduceerd door **Castellblanc** en zit in de portefeuille van die laatste groep.

Mooie evenwichtige Cava gemaakt met de **klassieke Cavadruiden** : 30% **Macabeo**, 60% **Xarel-lo** en 10% **Parellada**.

De **eerste fermentatie** gebeurt bij gecontroleerde temperatuur en duurt 10 tot 12 dagen. Vervolgens wordt de wijn gestockeerd, geklaard, geblend en gebotteld voor de **tweede fermentatie in de fles (9 tot 12 maand op fles gerijpt onder constante temperatuur van 12-14°C.)**

Heerlijk verfrissende bubbels door de excellente balans tussen de drie druiven. Schitterende **strogele** kleur met **mooie bubbels en kroonvorming**. In de neus domineren de **typische aroma's** van de Macabeo, Xarel-lo en de Parellada druif. In de mond fris met een **mooi evenwicht tussen zuur en zoet**. Fijne aroma's van **citrus**, rijpe **meloen**, **perzik** en **gebakken brood**.

Een uitstekend **aperitief** of **feestdrank**, bij tapas, quiche, omelet. Kan ook bij vis, oesters, of schaalvruchten, bij paté en bij de meeste kipgerechten. **Ijskastkoud** serveren.

Suikerdosering: 8g/l
Totale zuurtegraad: 4g/l
Alcohol Percentage: 11.5%

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be