



ARVID NORDQUIST

ESPANJA

MASIA SALAT ORGANIC CAVA BRUT

TUOTTAJA

Josep Masachs

RYPÄLE

Macabeo, Parellada, Xarello

MAA

Espanja

ALUE

Cava

ALKOHOLIPITOISUUS

11,5 %

JÄÄNNÖSSOKERI

7

KOKO

750 ml

VALIKOIMA

Vakiovalikoima

ALKO TUOTENRO

914895

HINTA ALKOSSA

€14,79



Pala poikkeuksellista Cava-maailmaa: tuottaja Josep Masachs on edelleen perheomisteinen Cava-talo. Tuottaja keskittyy toiminnassaan vahvasti ympäristövastuullisuuteen. Masia Salat on luomua ja on rehellisen hedelmäinen moderni cava!

Vaaleankeltainen väri. Viheromenan ja päärynän aromeilla hedelmävetoinen cava. Mausteena ripaus yrttiä ja hiivasakkakypsytyksen tuomaa hentoa paahdetun leivän aromia.

Tasapainoinen viini alkumaljaksi sekä kevyempien ruokien kumppaniksi, erityisesti erilaisille salaateille, kaloille ja äyriäisille.

Rypäleet kerätään käsin. Eri lajikkeet vinifioidaan erikseen terästankeissa. Cava valmistetaan perinteisellä menetelmällä ja Masia Salat viini kypsyy vähintään 14 kuukautta sakan kanssa.

Josep Masachs toimii Penedèsin alueella, Cavan syntyseuduilla, ja painottaa viininvalmistuksessaan alueen klassista rypälekolmikkoa: Macabeo, Parellada ja Xarel-lo. Tuottajan filosofia on antaa viiniköynnösten tehdä työnsä ja auttaa niitä vain silloin, kun se on todella tarpeen. Ympäristö on tuotannossa tärkeässä osassa ja he välttävät kemiallisten torjunta-aineiden käyttöä. Tuottaja on siirtymässä luomutuotantoon vaiheittain kaikkien tuotteidensa osalta.

Luomu ja vegaani.

Jäännössokeria 7 g/l.



Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys

SOPIVUUS

Aperitiivi, Itämainen/Maustettu ruoka, Kala, Salaatit, Charkuterier