

CAVA RIGOL BRUT

**Druivensoorten:**

30% Macabeo
60% Xarel-Lo
10% Parellada

Rijping:

Traditionele methode.

‘Prise de mousse’ door natuurlijke nagisting in dezelfde fles.

Negen tot twaalf maanden op eigen droesem, in dezelfde fles, op een constante temperatuur in de donkerte van onze kelders, afgeschermd van licht en lawaai.

Analyse:

Restsuiker= 8 - 9 g/l.
Totale zuurgehalte= 3.6 - 4.0 g/l.
Alcohol= 11.00 - 12.0° Vol.

Serveertemperatuur:

Tussen 5 en 6° C.

Consumptieperiode:

De maximale houdbaarheid van dit product bedraagt 24 maanden. Steeds rechtop bewaren op een koele, donkere en droge plek, afgeschermd van lawaai en trillingen.

Proefnotities:

Groengele kleur, helder en sprankelend.

Fijne pareling, met een lichte schuimkroon.

In de neus nemen de aroma's van de druivensoorten de bovenhand na de eerste aroma's van de rijping.

In de mond smaakt de cava fris en helder, met een mooi evenwicht tussen zoet en zuur.

Past lekker bij:

Gerookte gerechten. Gekookte of gegrilde vis.

Zacht vlees.

Rijst en pasta.

Als aperitief of gewoon zo.