

# Technische Fiche

## CAVA M & M SÉLECTION ESPECIAL BRUT

### SPECIFICATIES

**Kleur:** Strogeel met een fijn belletje.  
**Neus:** Zuiver & verfijnd bouquet van appels & citrusvruchten.  
**Mond:** Fruitig in de mond met een aanhoudende mousse van fijne belletjes. Op het pallet voelt deze cava zacht aan, romig & verfrissend met een correcte aciditeit. Goed uitgebalanceerde finish.

### SOMMELIERTIPS

De streek Penedès, gelegen ten westen van Barcelona, wordt beschouwd als het kwaliteitsgebied bij uitstek voor wijn alsook beroemd voor zijn mousserende wijnen.

De cava wordt volgens de Méthode Traditionelle geproduceerd, op dezelfde manier als Champagne. De tweede gisting heeft dus plaats op de fles & vervolgens nog gedurende 24 tot 36 maanden op gistcellen. Ideaal als aperitief maar ook bij zachte kazen & zeegerechten.

### DRUIF

30 % Chardonnay, 25 % Macabeo, 25 % Parellada & 20 % Xarel-lo.

### HERKOMST

Spanje

### WIJNSTREEK

Penedès

### CLASSIFICATIE

Cava DO

### ALCOHOL PERCENTAGE

13,0 %

