



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Cava « Mastercooks of Belgium » Organic – Brut Nature – Zéro dosage

90% Macabeo

10% Chardonnay

Denominación de Origen Cava (Requena)

Zorgvuldige selectie van de 2 druivensorten gecultiveerd volgens de biologische landbouw voorschriften. De oogst start begin september. Koude maceratie in pneumatische pers. Gisting onder gecontroleerde temperatuur van 14°C in roestvrije stalen vaten. De liqueur wordt in januari bijgevoegd om de tweede gisting in de fles te bevorderen. De flessen worden horizontaal bewaard minstens 11 maanden opgeslagen.

Fijn en dichte schuim. Lichtgele kleur met gouden reflecties. Intense aroma's van citroen, appel, peer, walnoot en hazelnoot. Frisse wijn met citrusvruchten notities. Mooie verfrissende afdronk.