



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 viinivalmistuksessaan 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