



MAS CODINA "RESERVA" BRUT

PRODUIT

Aangename citrustonen en een goede mineraliteit maken dit de perfecte begeleider voor een aperitief met vrienden of familie. Mas Codina Brut Reserva is een karaktervolle cava, ontstaan in de Alt Penedès, op een domein dat al sinds 1681 bestaat. Deze brut blend (Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay, Pinot Noir) verleidt met zijn stralende kleur, verfijnde tonen van witte bloemen en groene appel, delicate mineraliteit en verkwikkende zuurgraad. Na meer dan twee jaar rijping op de droesem onthult hij een delicate elegantie en harmonie. Een verfijnde keuze om te genieten als aperitief of bij verfijnde gerechten – een waar, toegankelijk en veeleisend genot.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Catalogne / Espagne
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,0%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Chardonnay, Macabeu, Pinot Noir, Xarel-lo