



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CAVA MAS COPA BRUT

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| <u>Producent :</u> | Mas Copa |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Spanje |
| <u>Appellatie:</u> | Cava |
| <u>Type wijn:</u> | Mousserende wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 11.5% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Macabeo, xarel-lo, parellada |

Beschrijving:

Dé mousserende wijn in Spanje heet Cava. Oorspronkelijk komt hij uit Noord-Spanje, meer bepaald de regio Penedes (Barcelona). Toch wordt Cava nu ook in andere delen van Spanje gemaakt. Cava is een schuimwijn die verkregen wordt door een 2de gisting in de fles (zoals in Champagne). Toch is het moeilijk om te vergelijken met Champagne of Crémant omdat zowel het klimaat/bodem als de druiven erg verschillend zijn.

Deze Mas Copa wordt gemaakt van drie druivenrassen, 50% macabeo, 30% xarello, 20% parellada, de drie authentieke druiven van de Cava. Hij rijpt 9 tot 12 maanden sur lattes en heeft een elegant en fris karakter. Deze Cava bekoort omwille van zijn frisheid en mooi fijn fruit..

Wijn & Gerecht:

Serveer à 5-6 graden als aperitief

Bewaartijd:

1-2 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CAVA MAS COPA BRUT

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| <u>Producent :</u> | Mas Copa |
| <u>Werelddeel:</u> | Europa |
| <u>Land:</u> | Spanje |
| <u>Appellatie:</u> | Cava |
| <u>Type wijn:</u> | Mousserende wijn |
| <u>Alcoholgehalte:</u> | 11.5% |
| <u>Inhoud:</u> | 75cl |
| <u>Druivenras(sen):</u> | Macabeo, xarel-lo, parellada |

Beschrijving:

Dé mousserende wijn in Spanje heet Cava. Oorspronkelijk komt hij uit Noord-Spanje, meer bepaald de regio Penedes (Barcelona). Toch wordt Cava nu ook in andere delen van Spanje gemaakt. Cava is een schuimwijn die verkregen wordt door een 2de gisting in de fles (zoals in Champagne). Toch is het moeilijk om te vergelijken met Champagne of Crémant omdat zowel het klimaat/bodem als de druiven erg verschillend zijn.

Deze Mas Copa wordt gemaakt van drie druivenrassen, 50% macabeo, 30% xarello, 20% parellada, de drie authentieke druiven van de Cava. Hij rijpt 9 tot 12 maanden sur lattes en heeft een elegant en fris karakter. Deze Cava bekoort omwille van zijn frisheid en mooi fijn fruit..

Wijn & Gerecht:

Serveer à 5-6 graden als aperitief

Bewaartijd:

1-2 jaar