



## MVSA - BRUT LOW ALCOHOL 8,5%



**Vignoble:** MVSA

**Pays:** Espagne

**Région:** D.O Penedès

**Cépage:** Macabeo/Xarel-lo/Parellada

**Contenu:** 75 cl

### LES CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques visuelles : le vin effervescent affiche une couleur brillante et pâle, avec des tons jaune-vert qui reflètent sa jeunesse et sa fraîcheur. Arômes : au nez, on retrouve une intensité agréable avec des notes de fruits blancs comme la poire et la pomme. Le caractère frais du vin est associé à des notes florales et d'agrumes, ce qui crée une expérience aromatique équilibrée et attrayante. Goût : En bouche, le MVSA 8,5 % se caractérise par des bulles fines et une attaque agréable. On perçoit des tons de fruits blancs et d'agrumes, soutenus par une acidité vive et fraîche. La finale est longue et savoureuse et laisse une impression durable.

Récolte: la récolte du raisin s'effectue par une combinaison de méthodes manuelles et mécaniques. Le Macabeo est récolté au début du mois de septembre, suivi du Xarel-lo à la mi-septembre et de la Parellada au début du mois d'octobre. Processus de fermentation: la fermentation a lieu selon la méthode Charmat. Maturation: le vin repose pendant 3 mois sur lies dans la cuve.

### **AGRÉABLE AVEC**

Ce vin effervescent est idéal pour accompagner une grande variété de plats, tels que les viandes blanches, les poissons, les paellas ou les pizzas. Il se marie également bien avec les fromages et les tapas, ce qui en fait un choix polyvalent pour de nombreux repas.

### **TENEUR EN ALCOOL**

8.5%