

Cava Papet del Mas Brut

Alkuperä:	Espanja, Katalonia, Alt-Penedès, DO Cava
Rypälelaji:	Macabeo 25 %, Parellada 25 %, Xarelló 50 %
Kypsyty:	15 kk sakkansa päällä
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki
Jäännössokeri // hapot:	7,0 g / l // 5,4 g / l

Saatavana sekä 0,375 litran että 0,75 litran pulloissa!

Papet del Mas on kolmesta cavan päärypälelajikkeesta valmistettu cava Katalonian Alt-Penedèsistä. Macabeo tuo cavaan erityisesti ryhdikkyyttä ja hapokkuutta, Parellada puolestaan vastaa pehmeästä, kernimäisestä rakenteesta. Xarellón tehtävänä on tuoda rakennetta ja yrttimäisyyttä cavaan. Papet del Mas tarkoittaa vapaasti suomennettuna "talon isäntää" eli tämä cava on laadukas peruscava tilanteeseen kuin tilanteeseen tarjottavaksi!

Papet del Mas on Josep María Suriol Lluchin omistama tuotemerkki. Cavan on valmistanut Agrupació de Viticultors Artisanals Penedèsistä, Kataloniasta.

LUONNEHDINTA KUOHUVIINISTÄ

Kuohuviini on ulkonäöltään kirkas, hennon vaaleankeltainen. Tuoksukenttä muodostuu sitruksen ja omenan aromeista sekä miellyttävästä yrttisyydestä. Kuiva suutuntuma on harmoninen, keskitäyteläisen hedelmäinen ja siinä voi aistia erityisesti omenaa ja sitruunaa sekä yrttisiä ja hennon paahteisia elementtejä. Raikkaat hapot ovat tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Kokonaisuus on miellyttävän hedelmäinen ja raikas.

RUOKASUOSITUKSET

Cava Papet del Mas sopii niin aperitiiviksi, seurusteluun kuin läpi aterian nautittavaksi! Kuohuviinissä on tarpeeksi runsas hapokkuus siivittämään myös muun muassa kermaisia kastikkeita, tapas- ja saps -pöydän moninaisia antimia ja kalapöydän haasteita, kuten mäti ja graavilohi.

