

Chapó

Specificaties

Afkomst: DO Cava	Smaakprofiel: Vol, zacht en breed
Alcoholpercentage: 12,50 %	Kleur/soort: Brut Nature, Gran Reserva
Serveertemperatuur: 6-8°C	Restsuikers: 3,2 gram/liter
Serveertip: super als aperitief. Ook te combineren met asperges, witte vissoorten, pasta, rijstgerechten en voorgerechten.	
Rijping: Zachte persing, enkel 1 ^o persing wordt voor deze cava gebruikt (cuvée). Tweede fermentatie van 48 maanden op eigen gistcellen.	

Kenmerken

Druivenras: Manuele selectie op het veld. 100% Chardonnay

Afkomst: Villafranca del Penedès – DO Cava

Wijnjaar: 2015 **Disgorge:** 2023

Drinkvenster: 2029

Wijnbouwer: Mastinell



Mastinell is een familiaal domein waar traditie en ambacht hoog in het vaandel worden gedragen. Dit resulteert in een topkwaliteit die reeds meerdere kenners ontdekt hebben.

Chapó is een cava gemaakt van alleen Chardonnay druiven. Een heerlijke zachte, mousserende wijn. **Delicaat, met een perfecte aciditeitverhouding en een volle body.**

In de neus veel tropisch fruit eigen aan Chardonnay (lychee, ananas, banaan) omlind door aroma's van oudering (gebak, geroosterde noten, amandel). In de mond:

Chardonnay op zijn puurst. Fris en origineel met balsamische aroma's (den, roos en geranium) gecombineerd met exotisch fruit (ananas, pomelmoes, meloen). Lange, aromatische afdronk met citrustonen.