



## CAVA PERE MATA RESERVA FAMILIA MAGNUM

Mata I Coloma is een kleinschalig wijnhuis dat gesticht is in het jaar 2000. Zij hebben een duidelijke visie over het ontwikkelen van wijnen en cava's met persoonlijkheid. Om dit te bereiken dien je de volledige vinificatie te personaliseren en op te volgen onder strenge kwaliteit parameters. Mata I Coloma is ontstaan uit de kennis van Pere Mata na het behalen van zijn studies als Oenoloog. Hij was diegene die de traditie van zijn grootouders als echte ambachtslui terugbracht. Voor Pere Mata heeft iedere cava zijn persoonlijkheid en bezit zij ook de verschillende eigenschappen en bijzonderheden van elke bodemlaag. Dankzij deze aanpak en het respect voor zijn autochtone druiven krijgen de cava's van Pere Mata wereldwijd herkenning. Een cava uit traditionele vinificatietechnieken waarbij één van de betere wijnen gemengd wordt met de nieuwe oogstwijnen. De wijn werd op eiken vaten bewaard. Het hout zorgt voor complexiteit en de cava kan hierdoor ouderen.

### Vinification

Een cava uit traditionele vinificatietechnieken waarbij één van de betere wijnen gemengd wordt met de nieuwe oogstwijnen. De wijn werd op eiken vaten bewaard. Het hout zorgt voor complexiteit en de cava kan hierdoor ouderen. Alleen sap van de eerste persingen van geselecteerde druiven komt in aanmerking voor deze cava Gran Reserva. De eerste gisting vindt plaats bij 16°C gedurende 15 à 20 dagen. De 2e gisting in de fles bij 13°C à 16°C gedurende 60 à 70 dagen. Nadat de wijn is uitgegist verblijft deze op de droesem voor een periode van 48 maanden.

### Smaakimpressie

Intens strogele kleur. Een zuivere complexe neus, minerale, brioche, citrus en florale aroma's. In de smaak is hij aangenaam in de aanzet met aroma's van bittere sinaas, biscuit en mooie mineraliteit. Een lang aanwezige frisheid in de mond. In de afdronk vrij droog met een lange sensatie van noten en autolyse.

### Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Sherry	2014	11.50	1.5l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Mata I Coloma



**Druiven**  
Macabeo  
Xarel-lo  
Parellada



**Serveertemperatuur**  
8°C à 10°C



**Klimaat**  
Mediterraan



**Domein**



**Foodpairing**  
Aperitief  
Oesters  
Vis en zeevruchten  
Salades



**Appelatie**  
D.O. Penedes



**Bodem**  
Klei  
Zandsteen