

CAVA PERE MATA BRUT NATURE RESERVA

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 bekomen dien je de volledige vinificatie te personaliseren en op te volgen onder strenge kwaliteit parameters. Mata I Colomo 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 herkeninning. Een cava uit de regio Sant Sadurni d'Anoia waarbij het seizoen bepaald welke combinatie van druiven (in hoeveelheid) men kiest. In de zomer fris en toegankelijk en in de winter meer structuur en consistenter.

Vinification
Alleen sap van de eerste persingen van geselecteerde druiven komt in aanmerking voor deze 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 24 maanden.

Smaakimpressie
In de neus komt hij zuiver over. Wit fruit, citrus en enkele getoaste aroma's. Een toegankelijke cava die je mond vult met kleine belletjes, een aangename prikkeling en evenwichtige zuren. Een smaakpallet met een frisse sensatie van appels, peren, citrus en verborgen aroma's van brood en noten. Niet al te complex maar wel een aangename droge afdronk (deels te danken aan het niet toevoegen van restsuikers).

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Mousserende wijnen	2022	11.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Mata I Coloma

Klimaat
Mediterraan

Appelatie
D.O. Penedes

Druiven
Macabeo
Xarel-lo
Parellada

Domein

Bodem
Klei
Zanderig

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Foodpairing
Aperitief
Salades
Zeevruchten