

Cava Brut La Pintada La Pintada - 75 cl.

La Pintada est un des Cavas de l'ancien Lar de Barros - une des trois de la maison Lopez Morenas.



Vinification

méthode traditionnelle, 12 mois minimum sur lattes, 8 grammes de dosage.



Potentiel de stockage

A consommer de préférence dans les 2 ans après son dégorgement.



Servir

10°C dans une flûte assez large.



Analyse des essais

Joiie robe dorée délicatement perlée. A la fois juteux, vineux et onctueux, avec une mousse légère. Bonne persistance. De par son origine plus méridionale, ce Cava présente moins d'acidité et de notes vertes que la plupart de ses équivalents dans cette classe de prix.

Description domaine

Petit projet de Sophia Choursan et Isabel Cuevas, issues toutes deux d'une des caves les plus en vue d'Estrémadure. Elles ont entrepris ensemble de produire un fantastique cava au rapport qualité-prix exceptionnel. Et cela, en Estrémadure!



Style de vin:

Frais et minéral



Assemblée

Macabeu (90%), Parellada (10%)



Région:

Extremadura



Appellation:

Cava



Domaine viticole:

La Pintada