

## Heretat Mas Tinell, Cava Brut Real

Assortiment

Cava Brut Real

Druivensoort

Macabeo

Parellada

Xarel-lo

Streek

Vilafranca, D.O. Penedès

Heretat Mas Tinell, Vilafranca, D.O. Penedès

De in 1989 opgerichte Heretat Mas Tinell ligt in het hart van de D.O. Penedès, vlak bij Vilafranca del Penedès. Met de wijnmakerij temidden van de wijngaarden, maakt men hier met behulp van de modernste technieken een prachtige Cava. (lees hier meer over het proces)

De Brut Real Reserva wordt gemaakt van Macabeo, Parellada en Xarel<sup>lo</sup>™. Nadat de stille wijnen zijn gemengd gaan zij op fles en ondergaan een tweede gisting. De Brut Real blijft minstens 2,5 jaar in de kelder. De kleur is licht en briljant, op de neus wit fruit en in de mond een mooi evenwicht tussen zuren en materie, levendig en fris. Ideaal als aperitief, of bij wit vlees.