

Mistinguett Brut

N/V · Organic · Macabeo/Xarel·lo/Parellada

D.O. Cava

PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Cosecha:** La vendimia se realiza con una combinación de métodos manuales y mecánicos. El Macabeo se cosecha a principios de septiembre, seguido del Xarel·lo a mediados de septiembre, y finalmente, la Parellada en la primera semana de octubre.
- **Proceso de fermentación:** La primera fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con un riguroso control de temperatura de 14-16°C. La segunda fermentación se realiza en la botella utilizando el Método Tradicional, que añade complejidad al vino.
- **Envejecimiento:** Este cava experimenta un envejecimiento medio de 12 meses sobre sus lías, enriqueciendo su carácter.
- **Presentación:** Presentado en una botella estándar de 750 ml con un clásico diseño de color verde.

DEGUSTACIÓN

- **Aspecto visual:** Al ser servido, muestra un atractivo color amarillo pálido con destellos verdosos, invitando a la contemplación.
- **Aromas:** En el aspecto olfativo, se revela una buena intensidad aromática. Se aprecian notas de frutas blancas, como la manzana verde, que se combinan de manera armónica con toques de hierbas frescas, como el hinojo. Además, se entrelazan notas de flores blancas y cítricos, creando una experiencia aromática rica y atractiva.
- **Sabor:** En boca, se presenta como un cava muy agradable, fresco y sabroso. Ofrece una buena sensación carbónica y una notable persistencia que culmina en un final de boca muy largo, dejando una impresión duradera.

GASTRONOMÍA

Se recomienda disfrutar este cava en solitario en cualquier momento, ya sea como aperitivo o acompañando una variedad de platos. Se sirve mejor a una temperatura de 5-6°C para realzar su perfil y disfrutar al máximo de esta experiencia.

DATOS TÉCNICOS

- **Grado alcohólico:** 11,5% Vol.
- **Azúcar residual:** 11,6 g/L
- **Acidez total (H₂SO₄):** 3,7 g/L
- **pH:** 3,1



RECONOCIMIENTOS

Este vino ha sido distinguido con varios premios, incluyendo **Medalla de Oro** en Japan Wine Challenge 2023, **Medallas de Oro** en el Mundus Vini 2020 y el Berliner Wein Trophy 2020, así como **Medallas de Plata** en los Vinari Awards 2023 y los Decanter Dine Awards 2020.



VALLFORMOSA