

CAVA MARTINEZ CORTA BRUT

**TRENDY
BUBBLES
FROM SPAIN**



BODEGAS Y VINEDOS
MARTINEZ CORTA

Le terme Cava est utilisé par les Espagnols depuis le début des années 1970. Le mot Cava est originaire de la Catalogne où il signifie tout simplement *cave*.

Le Cava est pour ainsi dire le « champagne » espagnol. C'est en effet une méthode traditionnelle.

Près de 95% de la production totale du Cava est originaire de la Catalogne, le Cava Martinez Corta provient du Penedès, qui est la région la plus renommée de la Catalogne.

En Belgique, depuis 20 ans, le Cava explose : on passe de 400 000 bouteilles en 1986 à plus de 6 millions de bouteilles en 2007 avec les ventes au Luxembourg.

Le Cava Martinez Corta est uniquement produit avec le triumvirat des cépages blancs typiques :

40 % Macabeo : En France, on l'appelle MACABEU, il apporte à l'assemblage des arômes délicats et floraux.

30% Xare-lo : Sa vivacité et son pouvoir aromatique permet au Cava d'avoir beaucoup de personnalité.

30% Parellada : Vendangé plus tard, ce cépage apporte rondeur et équilibre.

NOTES DE DEGUSTATION:

La couleur est limpide, avec de jolis reflets jaune clair.
Le nez a des arômes fruités (pêche, poire) relevés de notes subtiles d'amande douce.
La bouche est fraîche et bien équilibrée, avec des bulles élégantes et un joli cordon. La finale est longue et persistante.

