

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Cava Lar de Plata
<b>Jaar</b>	Nvt
<b>Druif</b>	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
<b>Land/streek</b>	DO Cava, Spanje
<b>Terroir</b>	
<b>Aroma's</b>	Een lichtgele kleur met groene schijn. Eerste aroma's springen in de neus. Frisse citrus aroma's nemen de bovenhand met ondertoetsen van perzik en wat brioche. Stevige maar fijne bubbels zorgen voor een mediumlange afdronk. Zacht maar fris én volledig droog.
<b>Vinificatie/élevage</b>	9 maand gerijpt op drosesem
<b>Info Domein</b>	Deze cava wordt gemaakt volgende de méthode traditionnelle zoals ze Champagne maken. Gedurende 9 maand heeft deze cava in de kelder gerijpt. Dit is iets minder als de traditionele champagne. De wijnmaker, Lopes Morenas heeft één van de meest erkende en tradionele wijnmakerij in het stadje Almendralejo, de hoofdstad van Tierra de Barros.
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Ideaal als aperitief te serveren aan 6-7°C. Heel lekker bij een oester of frisse zeevruchten. Het ziltigheid gaat zeer goed gepaard met deze Cava Brut. Deze cava is niet bedoeld om lang te bewaren

