



Villa Conchi 0/0%

D.O. Cava

Cépages

40% Xarel.lo, 30% Perellada, 30% Macabeo

Type de vin

Vin effervescent avec 22 mois de Cava de garde

Paramètres analytiques

Alcool : 0,0 %, Acidité : 6,47 g/l

Élaboration

La sélection des raisins commence dans le vignoble, en choisissant les meilleurs vignobles de la région. La vendange se fait la nuit pour éviter les hautes températures et la fermentation prématurée. Le vin de base fermente puis est soumis à un processus de désalcoolisation à l'aide d'une colonne à cônes rotatifs, qui sépare le vin en différents composants, éliminant l'alcool de la manière la plus respectueuse tout en conservant ses arômes et sa structure en bouche. Jusqu'à 30 % du liquide original peut être perdu au cours de ce processus.

Notes de dégustation

Robe : Jaune pâle avec des tons verts. Libération de fines bulles persistantes, qui montent lentement.

Nez : Bonne intensité avec des arômes propres de fruits rouges mûrs.

Bouche : Frais, fruité, agréable, avec une bonne structure et une intensité moyenne.

Accords mets et vins

Ce vin effervescent 0,0 % est parfait comme apéritif. Il accompagne également de nombreux types de tapas espagnoles, salades, risotto, fromages (surtout de brebis), ainsi que des plats légers de poisson et de fruits de mer.