GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

El cava MasterChef Brut 2018 del Club MasterChef

Actualidad Empresarial | 05/01/2022 | 00:00

En cualquier época del año, degustar una buena copa de vino entre familiares y amigos es un gran placer. Por ello, el Club MasterChef llega con una nueva propuesta que promete convertirse en la protagonista de muchas celebraciones especiales: el cava MasterChef Brut 2018.

Este se constituye como un exquisito vino limpio y afrutado en nariz que destaca por su delicado aroma a fruta blanca, siendo perfecto para compartir con cualquier aperitivo y cóctel.

La colección de vinos que la empresa distribuye y comercializa ha sido seleccionada cuidadosamente por el prestigioso pentacampeón de sumilleres de España, Javier Gila, quien a través de su avalada trayectoria como catador, garantiza la exclusividad y la calidad de cada botella, satisfaciendo así los paladares más exigentes

Características que hacen único a MasterChef Brut

Club MasterChef se ha destacado como una tienda online referente en el sector vinícola por ofrecer una de las mejores selecciones de vinos del país. Esta vez, la marca presenta a MasterChef Brut 2018, un cava que se compone de variedades como Macabeo 25%, Xarel·lo 25%, Parellada 25% y Chardonnay 25%, que le aportan delicadeza y un sabor único en su estilo.

La bebida ha sido procesada por un riguroso método de vinificación tradicional, segunda fermentación de botella y con una crianza mínima de 12 meses. Este tiempo influye directamente en su impecable sabor, ya que el envejecimiento en la barricada le aporta la voluptuosidad necesaria para desaparecer el amargor característico de los vinos más jóvenes.

Un elemento que caracteriza a MasterChef Brut es su delicado color amarillo pálido y ligeras notas espumosas. En cuanto a su aroma, destaca por ser delicadamente afrutado y, en boca, combina muy bien un sabor carbónico fino y cremoso. Tiene una acidez equilibrada y deja una sensación persistente en el paladar.

Club MasterChef hace posible que cualquier persona pueda adquirir su selección exclusiva de vino de forma rápida y segura, ya que disponen de una página web a través de la cual los clientes de cualquier parte de España, pueden comprar el vino de su preferencia y recibir el pedido de forma segura en un plazo de entrega de entre 48 a 72 horas, dependiendo de la ubicación.

Destacada colección de vinos de MasterChef

MasterChef no solo se ha convertido en el programa de cocineros más exitoso de España, sino que también se ha destacado como una marca comercial que ofrece bebidas nacionales de alta calidad. En sus bodegas, disponen de 8 tipos de variedades exclusivas de vinos que complacen todo tipo de paladares.

Entre los más destacados, se puede mencionar el suave y sedoso vino tinto Tempranillo de Ribera del Duero. Mientras que, dentro de la categoría de vino blanco, se encuentra el Verdejo de Rueda que sobresale por su sabor sereno con matices frutales, ideal para quienes prefieren los sabores delicados.

Exclusividad, calidad y experiencia son algunos de los sinónimos que describen la colección de vinos del Club MasterChef. De esta manera, se convierten en una de las mejores opciones para los paladares más exigentes que buscan una bebida de prestigio y distinción.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/163766-el-cava-masterchef-brut-2018-del-club-masterchef.htm