



## CAVA FAMÍLIA OLIVEDA BRUT NATURE

HO CELEBREM EN FAMÍLIA!  
"HARMONIÓS, REFINAT, ELEGANT"

### ORIGEN

Denominació d'Origen Cava.

### VARIETATS

Macabeu i Xarel·lo.

### ELABORACIÓ I CRIANÇA

A través del mètode tradicional (champenoise) té lloc una segona fermentació a l'interior de l'ampolla i una posterior criança de 18 mesos a la cava.

### NOTA DE CATA

A la vista el seu color és groc pallós amb uns delicats rivets daurats i una finíssima bombolla que forma múltiples rosaris.

En nas és refinat amb lleugers tocs de torrat fruit de la seva acurada reserva.

Al paladar sorprèn l'harmonios equilibri entre frescor i suavitat, amb un final refinat on destaquen matisos de fines herbes i fruits secs.

### SERVEI

Deliciós acompanyant aperitius selectes, embotits fins, postres i tot tipus de plats de cuina mediterrània.  
Temperatura òptima de servei 4°C-8°C.

### CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 5,8 atm – Grau alcohòlic: 11,5 (%Vol.) – Acidesa total (a.t.): 6,4 g/l – Sucres totals: 3 g/l.

### PREMIS

Premiat al concurs "International Wine & Spirit Competition 2014" (Londres).