



CAVA NATURE MIL-LÈSSIMA

"EXCEL·LENT, DISTINGIT, ELEGANT"

ORIGEN

Denominació d'Origen Cava.

VARIETATS

Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

A través del mètode tradicional (champegnoise) té lloc una segona fermentació a l'interior de l'ampolla i una posterior criança mínima de 30 mesos a la cava.

NOTA DE CATA

Atractiu color pallós brillant. Bombolla fina que forma multitud de rosaris. Bona intensitat aromàtica, on ressalten les notes de la criança sobre lies (llevats, herbes, ametlla amarga), sobre un fons de fruita blanca i alguns tons fumats. En boca és sec, cremós, amb el carbònic ben integrat. Conjunt equilibrat de bona persistència amb un potent i agradable final.

SERVEI

Ideal com aperitiu o per acompanyar plats o postres. Temperatura òptima de servei 4°C-8°C.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Pressió: 6 atm – Grau alcohòlic: 11,80 (%Vol.) – Acidesa total (a.t.): 5,8 g/l – Sucre total: 3 g/l.

PREMIS

Premiat al concurs "Monde Selection 2015" (Bèlgica).