

Bolet.

Collita pròpia

Brut Clàssic

Collita pròpia - Ecològic



- **Denominació d'Origen:** Cava
- **Varietats:** Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
- **Elaboració:** 2^a fermentació en ampolla a temperatura constant de 13°C, durant 40 dies i posterior criança en rima en contacte amb les mares durant un mínim de 12 meses.
- **Color:** Groc palla amb reflexes daurats. La bombolla es fina, constant, amb nombrosos punts de bombolleig i rosari persistent
- **Aroma:** Aroma a fruita blanca i notes afruitades, fresc.
- **Paladar:** Bon pas en boca, amb una fina sensació de dolçor. Fresc i afruitat. L'acidesa no presenta arestes excessives, i el carbònic es presenta ben integrat en el vi. És un cava fresc jove i lleuger.
- **Maridatge:** Excel·lent com a aperitiu, i per a prendre a copes.
- **Temp. Servei:** 4 - 6°C.
- **Alcohol:** 11,50%
- **Sucre residual:** 10 gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 50 mgr/l.
- **Acidesa:** 3,60 gr/l.



CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

