

Bolet.

Collita pròpia

Brut Nature Gran Reserva

Collita pròpia - Ecològic



- **Denominació d'Origen:** Cava
- **Varietats:** Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
- **Elaboració:** Cupatge seleccionat de vinyes velles. 2^a fermentació en ampolla a temperatura constant de 13°C, durant 40 dies i posterior criança en rima en contacte amb les mares.
- **Color:** Groc palla amb reflexes daurats, símptomes de la seva llarga criança. La bombolla és fina amb nombrosos punts de bombolleig i àmplia corona.
- **Aroma:** Destaquen aromes derivats de la llarga criança (pa torrat, llevat, flor seca, brioix,notes vegetals:mentol i eucaliptus).
- **Paladar:** En boca, el carbònic de la fermentació i l'acidesa conviuen en harmonia. La llarga criança produeix una entrada molt suau al paladar. Sobresurten les impressions de fruits secs, torrats (ametlla i avellana) i préssec.
- **Maridatge:** Aquest cava fa d'acompanyant sublim amb el peix, marisc, llagosta, carn al forn...etc
- **Temp. Servei:** 4 - 6°C.
- **Alcohol:** 11,60%
- **Sucre residual:** 1,80gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 80 mgr/l.
- **Acidesa:** 3,75 gr/l.



CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

