

# Bolet.

Collita pròpia

## Brut Nature Reserva

Collita pròpia - Ecològic



- **Denominació d'Origen:** Cava
- **Varietats:** Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
- **Elaboració:** 2ª 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 24 mesos.
- **Color:** Groc palla amb reflexes daurats. La bombolla es fina, constant, amb nombrosos punts de bombolleig i rosari persistent.
- **Aroma:** Destaquen els aromes fruiters (poma verda i pera) amb aquells derivats de la seva criança (ametlles, torrats).
- **Paladar:** Bon pas en boca, molt sec però harmònic i equilibrat. Fresc i elegant. L'acidesa no presenta arestes excessives, i el carbònic es presenta ben integrat en el vi.
- **Maridatge:** Excel·lent com a aperitiu, exquisit combinat amb peix, marisc, carn blanca i plats diversos.
- **Temp. Servei:** 4 - 6°C.
- **Alcohol:** 11,40%
- **Sucre residual:** 2,80 gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 67 mgr/l.
- **Acidesa:** 3,90 gr/l.



**CCPAE**

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

