

CAVA BRUT NATURE RESERVA

TIPUS DE RAÏM

50% Macabeu, 30% Xarel·lo i 20% Parellada.

GRAU ALCOHÒLIC

12% vol.

ELABORACIÓ

Extracció suau del most flor. La fermentació ha transcorregut molt lentament, entre els 15 i 18°C. Segona fermentació i cria en ampolla a temperatura constant. En el moment del degorj s'afegeix el licor d'expedició.

CRIANÇA

Mínim 2 anys.

MÈTODE TRADICIONAL - COLLITA PRÒPIA



NOTA DE TAST

A la vista. Pàl·lid, cristal·lí amb matisos daurats.

A l'olor. Aroma límpid, elegant i fresc.

Al gust. Persisteix viu i equilibrat. Sec i potent.

MARIDATGE

El seu aroma fresc i lleuger, el converteix en un cava ideal per a qualsevol moment del dia. Es recomana especialment per a tot tipus de peixos blancs i mariscs. Així com per a carns blanques.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C i servir entre 5-7°C.