

GIRÓ DEL GORNER 

VITICULTORS ELABORADORS

1595 

CAVA BRUT 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 17°C. Segona fermentació i criaça 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 reflexos verdosos de dèbil intensitat. Fines i delicades bombolles.

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

Al gust. Persisteix viu i equilibrat. Suau i afruitat.

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. Per a acompanyar tot l'àpat.

TEMPERATURA

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

WWW.GIRODELGORNER.COM