

CAVA BRUT NATURE RESERVA

TIPO DE UVA

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

GRADO ALCOHÓLICO

12% vol.

ELABORACIÓN

Extracción suave del mosto flor. La fermentación transcurre muy lentamente, entre los 15 y 17°C. Segunda fermentación y crianza en botella a temperatura constante. En el momento del degüelle se añade el licor de expedición.

CRIANZA

Mínimo 2 años.

MÉTODO TRADICIONAL - COSECHA PROPIA



NOTA DE CATA

A la vista. Pálido, cristalino con reflejos verdes de débil intensidad. Matices dorados.

Al olor. Aroma límpido, elegante y fresco.

Al gusto. Persiste vivo y equilibrado. Seco y potente.

MARIDAJE

Su aroma fresco y ligero, lo convierte en un cava ideal para cualquier momento del día. Se recomienda especialmente para todo tipo de pescados blancos y mariscos. Así como para carnes blancas y para acompañar toda la comida.

TEMPERATURA

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

WWW.GIRODELGORNER.COM