

## CAVA BRUT 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. Finas y delicadas burbujas.

**Al olor.** Aroma límpido y elegante.

**Al gusto.** Persiste vivo y equilibrado. Suave y afrutado.

### 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. Ideal para aperitivos..

### TEMPERATURA

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