

*Brut Nature
Reserva*



Denominación de origen: Cava

Variedad: Macabeu, Parellada y Xarel·lo

Crianza: 25-30 meses

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez: 5.9 gr/l. ac. tartárico

Azúcares Reductores : <2 gr/l

Ph: 3.15

Botella: 0,75cl (standard)

Temperatura en servicio: 5-6°C

Consumo: Positiva evolución en botella durante 12 meses

Degüelle: De forma tradicional.

Fecha degüelle: Indicada en etiqueta

Fecha embotellado: Indicada en etiqueta

Nota de cata: Color amarillo dorado, burbuja pequeña y persistente. Complejo y de buena intensidad. Aroma intenso de buena crianza, frutas maduras, herbáceos y tostados. Buena potencia de carbónico de frescura, bien integrado y con un final de boca largo y muy agradable.

Maridaje: Recomendado para tomar solo o en toda la comida, de principio a fin.