

Brua Reserva



Denominación de origen: Cava

Variedad: Macabeu, Parellada y Xarel·lo

Crianza: 18-25 meses

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez: 5.8 gr/l. ac. tartárico

Azúcares Reductores : 6.9 gr/l

Ph: 2.95

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 brillante alimonado.

Burbuja mediana elegante y persistente. Aroma potente, fresco, florales, herbáceos. En boca amplio, cremoso, toque dulce fresco sabroso con buen equilibrio entre azúcar/acidez.

Maridaje: Ideal como acompañante de aperitivos.

Recomendado para tomarlo durante toda una comida