

CAVA BRUT RESERVA ECOLÓGICO

Máximo respeto hacia la naturaleza, para que nos aporte lo mejor de sí misma. Crianza en rima de más de 20 meses.

CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Se trata de una viña con un terreno granítico, con poca retención de agua y situada cerca del mar. Estas características aportan al vino base un perfil muy mediterráneo.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Aroma elegante de gran complejidad, en el que destacan las notas de fruta blanca, como la pera, la manzana fresca y el melocotón de viña, procedentes del vino base, sobre una base de notas de repostería. En boca, las burbujas se funden sobre las notas de repostería con un final largo y afrutado.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado de las variedades. Prensado suave y desfangado estático durante 24 horas. Fermentación a 16 °C durante 16-18 días. Trasego y reposo en depósito hasta el embotellado del cava. Crianza con lías de aproximadamente 20 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,00 % vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.

