

Aurum IIIII 0327
Brut nature reserva 2020

D.O. CAVA

Déjese deslumbrar
por un cupaje único
de xarel·lo y chardonnay

VINO ESPUMOSO BRUT NATURE RESERVA

D. O. Cava

80 % xarel·lo y 20 % chardonnay

24 meses de crianza

75 cl

EL CAVA QUE MÁS DESLUMBRA

Aurum, oro en latín, es el nombre que unifica en una sola palabra la exquisitez y la tradición de Bodegas Maset. Un cava en el que se aprecia la vivacidad y la frescura de la chardonnay y todo el cuerpo y la estructura del xarel·lo del Penedès. Dos variedades que maridan perfectamente para regalarnos esta pequeña joya de nuestra bodega.



Ligero | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Valor energético: 72 Kcal/100 ml

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2025

Maridaje: rape de Vilanova al *all cremat*

De color amarillo pálido con suaves reflejos dorados. Burbuja fina y bien integrada. Aromas a fruta blanca madura (**manzana**) y cítricos (**piel de limón**). Recuerdos anisados, florales y a **hierbas secas** (manzanilla). Ligeras notas de **mazapán** y frutos secos (**avellanas**). En boca es fresco, intenso y cremoso. Final largo y persistente.

Vinos similares de nuestra bodega:
Nu Brut Nature y Reseva Brut Nature.



Medalla de plata
CSWWC 2023

