

# Brut Nature

0314

Brut nature tradicional 2018

D.O. CAVA

## Cava brut nature con 12 meses de crianza

### VINO ESPUMOSO BRUT NATURE TRADICIONAL

#### D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

12 meses de crianza

75 cl

#### NUESTRO PRIMER BRUT NATURE

Brut Nature es nuestro cava de añada elaborado con el método tradicional de segunda fermentación en botella, heredado de 1917. Un espumoso elegante y fresco, con un mínimo de un año de reposo en rimas, que explica perfectamente la historia y tradición de nuestra bodega en la elaboración de cavas con un marcado carácter mediterráneo.



#### Ligero | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2022

Maridaje: merluza con pesto

De color amarillo limón con reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta (manzana) y flores blancas (flor de manzanilla) sobre un refrescante fondo limón y anís. Recuerdos a hierba fresca y a crianza (brioche y aceite de oliva). En boca es suave, equilibrado y con un final largo y seco.

#### Vinos similares de nuestra bodega:

Brut Nature Reserva y Brut Nature Reserva Nu.

