

Brut Nature Reserva

0324

D.O. CAVA

Brut nature reserva 2018

Cava reserva brut nature con 24 meses de crianza

VINO ESPUMOSO BRUT NATURE RESERVA

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

24 meses de crianza

75 cl

TRADICIÓN CENTENARIA

Brut Nature Reserva (Etiqueta Negra) es el fiel reflejo de una tradición centenaria. Un espumoso, con más de 100 años de historia, que nos deleita con su complejidad, distinción y elegancia. La extraordinaria bienvenida a las largas crianzas y a su increíble abanico de aromas.



Ligero | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: salmón frío con mayonesa de wasabi,
zumo y ralladura de limón

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. En nariz destaca la fruta blanca madura (pera y manzana), las notas cítricas (piel de pomelo) y un perfumado fondo anisado (hinojo). Recuerdos a crianza (pan tostado y brioche), flor de acacia y jengibre. En boca es seco y vivaz, con burbujas finas y cremosas. Notas de fruta blanca y panadería. Final largo y persistente

Vinos similares de nuestra bodega:

Brut Nature y Vintage.

