

Natura

0881

Brut nature tradicional ecológico 2019

D.O. CAVA

Cava brut nature ecológico con 12 meses de crianza

VINO ESPUMOSO BRUT NATURE TRADICIONAL

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

12 meses de crianza

75 cl

ARMONÍA ENTRE HOMBRE Y NATURALEZA

Cava brut nature proveniente de agricultura ecológica y elaborado mediante el método tradicional o de segunda fermentación en botella. Un largo y laborioso proceso de envejecimiento, con una crianza mínima de doce meses sobre lías, que nos regala un espumoso cremoso, elegante y sorprendentemente refrescante.



Ligero | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2023

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 **anis**. Recuerdos a hierba fresca y a crianza (**bricche** y aceite de oliva). En boca es suave, equilibrado y con un final largo y seco.

Vinos similares de nuestra bodega:
Brut Nature.

