

Reserva Brut Nature

0324

D.O. CAVA

Brut nature reserva 2020

Cava brut nature reserva con 24 meses de crianza

VINO ESPUMOSO BRUT NATURE RESERVA

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

75 cl

TRADICIÓN CENTENARIA

Reserva Brut Nature 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 2025

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 **melocotón**), las notas cítricas (**piel de pomelo**) y un perfumado fondo **anisado** (hinojo). Recuerdos a crianza (**pan tostado** y brioche), flor de acacia y pimienta negra. 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.

