

Vintage

0325

Brut nature gran reserva 2018

D.O. CAVA

El verdadero fruto de la perseverancia y el saber hacer

VINO ESPUMOSO BRUT NATURE GRAN RESERVA

D. O. Cava

40 % xarel·lo, 35 % macabeo y 25 % parellada

36 meses de crianza

150 cl

ARTÍFICES DEL TIEMPO

De una selección de las mejores viñas de xarel·lo, macabeo y parellada nace nuestro cava más tradicional. Elaborado siguiendo las técnicas artesanales más antiguas combinadas con la tecnología más innovadora, Vintage es el resultado de envasar el tiempo. Un largo y laborioso proceso de más de 36 meses que nos permite convertir el vino en este gran cava. El verdadero fruto de la perseverancia.



Ligero | **Maduro**

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●○○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 8 - 10 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: pato mudo del Penedès al cava

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y elegante. Aromas a fruta madura (**melocotón de viña** y albaricoque), cítricos (**piel de limón**) y de crianza (**pan tostado** y **avellanas**) sobre un fragante fondo floral (**flor de manzano**) y anisado. Recuerdos a mantequilla. En boca es equilibrado, cremoso y aterciopelado, con un final fresco y mineral

Vinos similares de nuestra bodega:
1917 y L'avi Pau.



En estuche