

Brut 0313
Brut tradicional 2019

D.O. CAVA

Cava brut con 12 meses de crianza

VINO ESPUMOSO BRUT TRADICIONAL

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

12 meses de crianza

75 cl

EL GUSTO DE LA TRADICIÓN

Brut es uno de nuestros cavas tradicionales más emblemáticos. Elaborado con un ensamblaje especial de xarel·lo, macabeo y parellada por nuestro maestro de bodega y con un mínimo de un año de reposo en rimas, obtenemos este espumoso suave, fresco y rico en matices. Sin duda, un buen ejemplo del carácter mediterráneo de nuestra bodega.



Ligero | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: ceviche de lubina

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 herbáceos y a crianza (brioche). En boca es suave, equilibrado y con un final largo y ligeramente dulce.

Vinos similares de nuestra bodega:
Brut Reserva y Nu Brut.

