

Brut Nature

0314

Brut nature tradicional 2019

D.O. CAVA

Cava brut nature con 12 meses de crianza

VINO ESPUMOSO BRUT NATURE TRADICIONAL

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

12 meses de crianza

75 cl

NUESTRO PRIMER BRUT NATURE

Brut Nature es nuestro cava de añada elaborado con el método tradicional de segunda fermentación en botella, heredado de 1917. Un espumoso elegante y fresco, con un mínimo de un año de reposo en rímas, que explica perfectamente la historia y tradición de nuestra bodega en la elaboración de cavas con un marcado carácter mediterráneo.



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

Vinos similares de nuestra bodega:

Brut Nature Reserva y Nu Brut Nature.

