

Brut Reserva

0323

Brut reserva 2018

D.O. CAVA

Cava reserva brut con 24 meses de crianza

VINO ESPUMOSO BRUT RESERVA

D. O. Cava

Macabeo, xarel·lo y parellada

24 meses de crianza

75 cl

TRADICIÓN FAMILIAR

Brut Reserva (Etiqueta Negra) es uno de nuestros cavas más tradicionales. Elaborado con las variedades autóctonas macabeo, xarel·lo y parellada, y después de una segunda fermentación en botella y 24 meses de crianza, nos sorprende con su complejidad, generosidad y elegancia.



Ligero | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2023

Maridaje: lubina a la brasa con salsa de naranja

De color amarillo pálido con reflejos pajizos. Elegantes notas a fruta blanca madura (**pera** y **manzana**) sobre un perfumado fondo floral (flor de azahar) y cítrico (piel de pomelo). Ligeros recuerdos a **galleta**, **pan tostado** y **almendra**. En boca es amable y de burbuja cremosa. Notas a fruta y torrefactos. Final largo ligeramente dulce.

Vinos similares de nuestra bodega:

Brut y Aurum.

