

Nu Brut

0827

Brut reserva ecológico 2018

D.O. CAVA

Cava reserva brut ecológico con 24 meses de crianza

VINO ESPUMOSO BRUT RESERVA

D. O. Cava

Xarel·lo, macabeo y parellada

24 meses de crianza

75 cl

RESPECTO POR LA NATURALEZA

Con el firme compromiso de trabajar de manera sostenible, elaboramos nuestro Nu Brut. Un cava, con 24 meses de crianza, que se revela tal como es: sin artificios, puro, genuino, auténtico; expresando con respecto todo el sabor y los aromas de la uva. Es el pasado, es el hoy, pero sobre todo, es preservar el mañana. Nuestro deber para con la tierra, y para con los que la trabajarán después de nosotros.



Ligero | Maduro

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●○○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●○○○

Alc.: 11,5 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2022

Maridaje: fideuá de gambas

De color amarillo limón con suaves reflejos dorados. Burbuja cremosa bien integrada. Aromas a fruta blanca (**manzana al horno**), frutas con hueso (melocotón en almíbar), cítricos (**limón**) y flores blancas (flor de azahar). Recuerdos a **bríoche**, frutos secos (**avellanas**) y **vaina de vainilla**. En boca es suave, intenso y con un final largo y dulce que nos recuerda a los frutos secos.

Vinos similares de nuestra bodega:

Brut y Brut Reserva.



Medalla de bronce
Decanter 2021

