

## Balma Brut Nature Reserva



ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: Xarel·lo, macabeo y  
parellada

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%



### ELABORACIÓN:

Homenaje a los paisajes de la infancia. Recuerdo de una cueva poco profunda en la colina del Castillo de Sant Martí Sarroca. Atalaya desde donde contemplar el encuentro armonioso entre historia y naturaleza. Refugio donde descubrir tesoros imaginarios y soñar con mundos de burbujas.

### CATA:

**COLOR:** Amarillo pálido, con buen desprendimiento carbónico, brillante.

**AROMA:** Limpio, intenso y aromático. Al principio aparecen aromas de pastelería y a pan recién salido del horno, justo después deja paso a la fruta como el melocotón y la piña poco madura.

**SABOR:** Fresco y con buena acidez. El carbónico se funde con suavidad dejando la boca melosa y recordando las notas cítricas que presenta en aromas.

**MARIDAJE:** Recomendado para aperitivos, pisco, arroces, pescado y caza menor.