

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.

