

La Graua Brut Nature



ORIGEN: PENEDÈS
VARIEDAD: Xarel·lo y Macabeo
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Nombre del viñedo que el abuelo plantó en 1951, de donde nace el Clàssic Penedès, cupaje de Xarel·lo y Macabeo procedentes de un único viñedo.

Vendimia en cajas de 15 Kg. Despalillado y paso por la mesa de selección manual. Fermentación en tanques de acero termo regulados a 14-15 °C.

Crianza desde 50 meses en botella.

CATA:

COLOR: Amarillo pajizo brillante. Burbuja pequeña.

AROMA: Olfato limpio con aromas a frutas confitadas acompañadas de pastelería y ligeros torrados.

SABOR: En boca vuelve a aparecer la fruta confitada acompañada de frutos secos torrados, combinados con una burbuja crujiente. Largo y persistente.

MARIDAJE: Recomendados para pescados al horno, rustidos de carnes blancas, canelones...

