Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Gran Reserva
Brut Nature

ROVELLATS
CAVA

ORIGEN: CAVA
VARIEDAD: Xarel·lo, macabeo y parellada
GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

ELABORACIÓN:

Crianza mínima de 60 meses.
Exclusivamente de viñedos propios vendimiados a mano.

1ª Fermentación: 13 ˚C en depósitos de acero inoxidable.
2ª Fermentación: Temperatura natural y constante de 13 ˚C en las cavas subterráneas.

CATA:

COLOR: Color amarillo pajizo con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente, con desprendimiento regular. Buena corona y perlado.
AROMA: Color amarillo pajizo con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente, con desprendimiento regular. Buena corona y perlado.
SABOR: En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de acidez moderada y con buena persistencia. Bien estructurado, seco, sabroso y suave, con un final de boca elegante y largo, uniendo perfectamente aromas de frutas y de crianza. Vía retronasal amplia, potente y compleja.
MARIDAJE: Su personalidad marcada hace que sea apta para acompañar toda la comida, ya que se trata de un Gran Reserva complejo capaz de poner el complemento idóneo para un amplio abanico gastronómico, incluso como contrapunto refrescante de platos complejos de carne y caza. Perfecto con pescados grasos, patés y viandas blancas cocinadas o asadas.