

Gran Reserva Masia Siglo XV Brut Nature



ORIGEN: CAVA

VARIEDAD: Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay

GRADO ALCOHÓLICO: 11,70%

ELABORACIÓN:

Crianza mínima 84 meses.

Exclusivamente de viñedos propios vendimiados a mano.

Se logró un perfecto ensamblaje entre las variedades tradicionales -que le otorgan elegancia- y la Chardonnay, que le aporta el toque frutal, potencia los aromas y redondea el bouquet.

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 pálido brillante. Burbuja minúscula, abundante y de un rosario muy fino, regular y persistente.

AROMA: Muy limpio, potente y clásico en nariz. Aromas finos de larga crianza, sobre poso con fondo de fruta, con delicadas notas de bollería y reminiscencias de ciertos toques ahumados y tostados.

SABOR: Sabroso y suave en boca, muy equilibrado e intenso en sabores. Es elegante y ligero aunque con cuerpo que aporta una acidez muy equilibrada. Vía retronasal amplia y compleja.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo y para tomarlo solo, por su distinguida personalidad. Además, combina bien con foies, pescados blancos, ahumados suaves, carpaccios, rosbif y aves.

