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

Col·lecció Extra Brut Gran Reserva

ROVELLATS
CAVA

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

ELABORACIÓN:

Crianza mínima: 48 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: Dorado pálido, con matices turquesa.
Burbuja muy fina y persistente, pequeñas perlas que ascienden continuamente, formando un perfecto rosario que culmina con una buena formación de una cremosa espuma en el contorno.
AROMA: Durante su dilatada crianza en botella, ha adquirido tonos de torrefacción, que se dejan notar al principio y que evolucionan hacia notas afrutadas que recuerdan al melocotón de viña.
SABOR: Su complejidad y buen equilibrio, se dejan notar en su paso por el paladar. Suave, amable, cremoso, son sensaciones que describen su elegancia y plenitud. Se adivinan notas de frutas confitadas y un fresco matiz de maracuyá. El post-gusto es muy largo y elegante, predominando las notas torrefactas y un discretísimo toque de especias.
MARIDAJE: Es un excelente aperitivo; también para tomar a cualquiera hora con hojaldrees preferentemente saladas, rellenos de queso o anchoas, con canapés de caviar, salmón ahumado, o foie gras mi-cocido. También casa con platos muy elaborados a base de pescado blanco, faisano, avestruz y carnes rojas maceradas; con postre a base de chocolate amargo y frutas confitadas, o con pasteles o soufflés poco dulces. Puede acompañar perfectamente una comida de principio a fin