

Premier Brut

Nature

ORIGEN: CAVA

VARIEDAD: Parellada y macabeo

GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%



ELABORACIÓN:

Crianza mínima de 15 meses.

Procedente exclusivamente de viñedos propios vendimiados a mano.

Primera fermentación a 13 °C en depósitos de acero inoxidable.

Segunda fermentación a temperatura natural y constante de 13 °C en las cavas subterráneas.

CATA:

COLOR: Presenta un color amarillo paja brillante. Burbuja abundante de tamaño pequeño, con desprendimiento vertical y regular, forma buena corona.

AROMA: De aromas sutiles, seco y sabroso, con elegante paso de boca gracias a una conseguida armonía.

SABOR: Buena persistencia y amplia vía retro nasal con tonos frutales bien armonizados.

MARIDAJE: Aperitivos, tapas, pescado blanco y platos ligeros.

