

Reserva Imperial Brut



ORIGEN: CAVA
VARIEDAD: Macabeo, xarel·lo y
parellada
GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%

ELABORACIÓN:

Crianza mínima: 24 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 brillante con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento vertical y regular.

AROMA: Intenso y limpio aroma con un fondo de fruta.

SABOR: Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un logrado equilibrio.

MARIDAJE: Acompaña bien pescados y mariscos, así como a viandas blancas cocinadas o asadas.

