

Bolet.

Collita pròpia

Brut Reserva

Cosecha propia - Ecológico



- **Denominación de Origen:** Cava
- **Variedades:** Macabeo, Xarel·lo y Parellada.
- **Elaboración:** 2ª Fermentación en botella a temperatura constante de 13°C durante 40 días y posterior crianza en rima en contacto con las levaduras durante un mínimo de 18 meses.
- **Color:** Amarillo con reflejos dorados. La burbuja es fina y produce un rosario elegante
- **Aroma:** Aroma frutal (plátano, melocotón, melón) junto a aquellos derivados de su crianza (tostados, almendras).
- **Paladar:** Buen paso de boca, con una fina sensación de dulzura. Fresco y elegante. La acidez no presenta aristas excesivas, y el carbónico se presenta bien integrado en el vino. Buen paladar y con carácter.
- **Maridaje:** Excelente como aperitivo, exquisito junto a pescado, carne blanca, arroz y postres.
- **Temp. Servicio:** 4 - 6°C.
- **Alcohol:** 11,40%
- **Azúcares reductores:** 8 gr/l.
- **Anhídrido sulfuroso:** 45 mgr/l.
- **Acidez:** 3,75 gr/l.



CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

