



CAVA

Brut Nature



FAMILIA Brut Nature

Amistad

Cavas elaborados a partir de uva Macabeo, Xarel·lo y Parellada, de las viñas más llanas que rodean la masía; tierras gravosas, arenosas y frescas que nos dan vinos con una acidez especial para obtener buenos cavas.

Variedad: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Terruño: viñas propias de agricultura ecológica situadas en Subirats.

Crianza: envejecimiento en la cava durante 18 meses.

D. O. Cava.

Grado alcohólico: 11,5°.

Elaboración

Método tradicional. Segunda fermentación en botella..

Nota de cata

De color amarillo pálido. El desprendimiento de burbujas en la copa es suave y constante en el tiempo.

En nariz, es potente, podemos encontrar notas de pastelería sobre fondo de cítricos. Conjunción perfecta entre maduración y frescor.

En boca es seco, cremoso y suave con un final de boca largo.

Maridaje

Consomé

Conservas en escabeche

Croquetas de jamón

Cigalas a la plancha o con salsa

Arroz con verduras y caracoles

Tallarines con almejas

Pasta de hojaldre de champiñones

Pato, pollo o picantón